Ah ! si vous aviez ..... une PEUGEO

Maison Eugène GERMAIN
AIX-EN-PROVENCE

Levures Sélectionnées

55e Année. T. 109. — N° 10 Dimanche 6 Mars 1938

LE

# PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

Fondateurs : L. DEGRULLY et V. VERMOREL

Anciens Directeurs : L. DEGRULLY et L. RAVAZ

Publié sous la direction de :

P. DEGRULLY

Professeur à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier
Propriétaire-viticulteur

Emm. DEGRULLY, Ingénieur agricole, Secrétaire de la Rédaction

Avec le concours de Professeurs de l'Ecole Nationale d'Agriculture de Montpellier
de Directeurs des Services agricoles
de Professeurs d'Agriculture, de Directeurs de Stations viticoles et œnologiques
d'un grand nombre d'Agriculteurs et de Viticulteurs

INSTITUT AGRONOMIQUE 7 MAR. 1938

**Le Progrès Agricole paraît tous les Dimanches**
et forme par an 2 forts volumes
illustrés de nombreuses gravures en noir et de planches en couleurs

PRIX DE L'ABONNEMENT :
France : Un an, **45 francs** — Pays étrangers, **100 francs**
**Le Numéro : 1 franc**

*Adresser tout ce qui concerne la Rédaction, les demandes de renseignements, les échantillons, les Abonnements et les Annonces*
**AU DIRECTEUR DU PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE**
**1 *bis*, rue de Verdun, à MONTPELLIER**

Chèques Postaux 786 Montpellier Téléphone : 41-47 (2 lignes)

Reproduction interdite

L'Engrais "MACROGÈNE" est la fumure idéale de la Vigne
-: Rendements très augmentés, parfois doublés :-
Reg. Com. Aix
MAISON EUGÈNE GERMAIN - AIX-EN-PROVENCE

SPÉCIALITÉS ŒNOLOGIQUES
pour Traitements Préventifs et Licites des
**Maladies des Vins**
Reg, Com. 65-87

Examen gratuit des Échantillons de VIN
MAISON EUGÈNE GERMAIN
Sylvain GERMAIN, successeur
Ingénieur chimiste - Licencié ès sciences
Expert près les Tribunaux
AIX-EN-PROVENCE

LE SOUFRE MOUILLABLE A L'EAU
AUX BOUILLIES

# Ventose

SOUFRE ACTIVÉ
MOUILLANT
SURACTIVANT
DES BOUILLIES

*est le Soufre qui représente pour vous l'*

# EFFICACITÉ

**VENTOSE assure une protection complète et définitive de la vigne, car :**

**VENTOSE** est adhérent et mouillant, il se fixe au feuillage et y demeure pendant toute la végétation.

**VENTOSE** est préparé avec les soufres les plus fins ayant subi un double traitement. La répartition par voie aqueuse d'un tel produit permet de couvrir toutes les parties de la souche.

**VENTOSE** est un soufre activé et un suractivant des bouillies.

**VENTOSE** assure la **parfaite homogénéité** des bouillies.

**ETABLts LETELLIER**
**MONTPELLIER**

# PROPRIÉTÉS A VENDRE

## Placement de 1er Ordre sur Vignobles à grand rendement

1. **PETIT DOMAINE**, 10 hectares vignes 10 ans ; 900 hl. ; 4 hect. champs (facilité de prendre 10 ha de plus). Installation complète, un cheval, grand chemin, arrosable et écoulement parfaits. Aux portes de Narbonne.

2. **PROPRIETE**, la seule mixte du Narbonnais, de grand avenir. Vignoble, céréales, élevage. 8 ha. vignes, 550 hectos. 20 hectares prairies naturelles, 34 hectares d'amodiation, dépaissances. 5 hectares champs, sur canal. Gare. Facilités.

3. **PETIT DOMAINE** de plaine et Soubergue : 16 h. vignes, 2 h. luzerne, 2 h. prés, divisé en 2 part. par grande route, entre la mer et Narbonne. Moitié jeune, l'autre 20 ans. Parfaitement tenue et toute fumée, moyenne 1.000 hos. Facilités d'un troupeau.

4. **DOMAINE.** Vignoble-Soubergue arrosable (hydro-mécanique) entre Narbonne et Sallèles. 32 hect. vignes, 2/3 très jeunes. 15 hect. champs. Installation complète. L'un des domaines les plus agréables de la région. Parc et vue magnifique.

## DEUX GRANDS DOMAINES

5. **DOMAINE,** le seul du Midi qui présente : 1° D'un seul tenant 600.000 pieds, dont les *deux tiers de moins de 10 ans* ; 2° Une installation aussi *complète et moderne* de vinification ; 3° 70 hectares de champs donnant un rendement de 2.500 kgs de grains à l'hectare. Arrosable, pas inondable.

6. **PROPRIETE** bien située et l'un des sites les plus agréables de la région. Arrosable, pas inondable. Vignes très jeunes. Moyenne des trois dernières années : 4.000 hectos. Cave à l'Algérienne Prairies. Grande route. Tous les agréments. Cottage, Bois, chasse, pêche, etc. Aux portes de la ville, Grand rapport pour minimum d'exploitation.

**S. DONNADIEU - Continental - NARBONNE - Tél. 108**

*Employez le*

# FLUOMINEROL

provenant des

## Mines de Soufre d'Apt

Le **Fluominerol** provoque une véritable révolution dans la lutte entreprise contre :

**Cochylis -- Pyrale -- Eudémis**

Cette poudre à base de Soufre d'Apt, sans Arsénic, est efficace.

Par sa finesse garantie : 97 pour cent maille 200.

Par sa teneur en Roténone et en Fluosilicate de Baryum qui est calculée pour que l'action rapide du début se poursuive longtemps.

Par les produits bitumineux dont sont imprégnés les minerais de soufre des Mines d'Apt et qui obligent les vers à circuler.

Le **Fluominerol** s'emploie en poudrages à sec ou dans les bouillies qu'il ne fait pas mousser.

Renseignements — Références à :

**Société des Mines de Soufre d'Apt**

5, rue de Nimes, à ARLES (B.-du-R.)

ou à ses Agents

POUR L'HIVER

contre

la PYRALE

l'ESCA

100 o/o FRANÇAIS

Voici le

# PINTARSEN

**Produit Breveté**
**(Marque déposée)**

Dosage garanti : Un litre de PINTARSEN contient :
350 grammes d'Huile rectifiée de goudron de pin sélectionné
150 grammes d'Emulsifiants insecticides.
150 grammes d'Arsenic sous forme d'arsénite de soude.

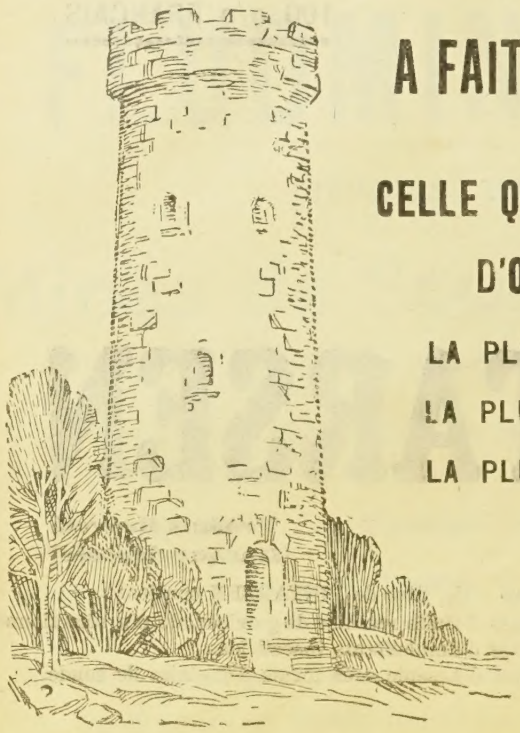
**Nouveauté scientifique** alliant aux qualités anticryptogamiques ovicides, insecticides, de l'huile rectifiée de goudron de pin sélectionné **la Toxicité** des solutions d'arsénite de soude bien connue, mais mal utilisée par manque de pénétration.

**Les Dérivés Résiniques et Terpéniques S.A.**

Boîte postale n° 1 — **DAX** (Landes)

— R. C. Dax n° 4743 —

# UNE FLEUR DE CHAUX QUI



## A FAIT SES PREUVES :

### CELLE QUI PERMET D'OBTENIR LA BOUILLIE

LA PLUS ECONOMIQUE

LA PLUS ADHÉRENTE

LA PLUS EFFICACE

## LA FLEUR DE CHAUX N° I. C.T

LA PLUS LÉGÈRE
Densité : 0,380

LA PLUS PURE
Ca $(OH)^2$ 99,9 o/o

FABRIQUÉE D'APRÈS DES PROCÉDÉS MODERNES
PAR LA SOCIÉTÉ :

# LES CHAUX DE LA TOUR

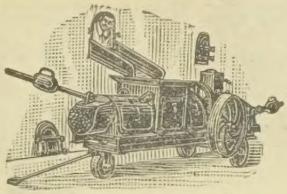
## à ROBION (Vaucluse)

**Téléphone : n° 3, Petit Palais**

# PERA FRERES

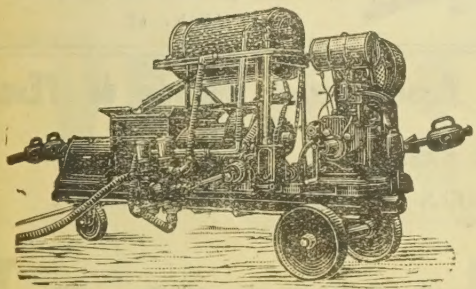
FLORENSAC (Hérault)

FRANCE

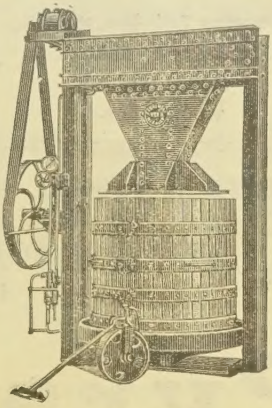


Déposée France et Etranger

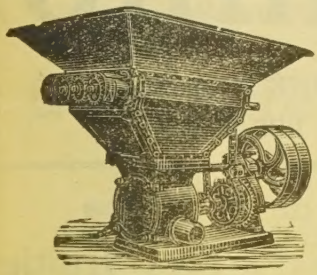
## Matériel Vinicole moderne



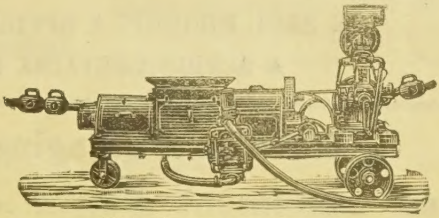
Moto-Presse avec Pompe et Débourbeur



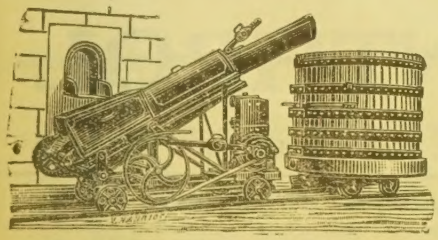
Presses Hydrauliques en acier
Presses à Grande Surface
à 3 mains tournantes



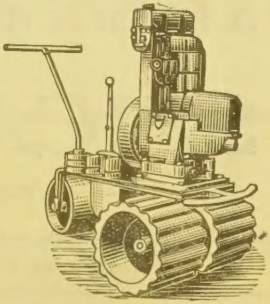
Fouloirs-Pompes
avec prise de moûts sous les rouleaux



Moto-Presse avec Pompe



Compresseur-Elévateur de marc ouvé
supprimant le repassage des marcs à la presse hydraulique



Tasseur
de marcs en silos

# SOCIÉTÉ DE PRODUITS CHIMIQUES INDUSTRIELS & VITICOLES

SOCIÉTÉ ANONYME AU CAPITAL DE 3.000.000 F.

SIÈGE SOCIAL PARIS

USINE A BEAUCAIRE

Direction Technique agricole
1, rue Collot
MONTPELLIER
Téléph. : 22-78

Usine à
BEAUCAIRE
(Gard)
Téléph. 41

## Contre Pyrale et Apoplexie (Maladie de l'Esca)

LE SEUL PRODUIT A BASE
DE SELS ARSENICO-ALUMINIQUES

# Pyralumnol

LE SEUL PRODUIT A EFFICACITÉ PROLONGÉE
A ACTION CERTAINE ET DURABLE

## Contre la Fumagine de la Vigne
## et en traitement d'hiver des arbres fruitiers

LE PRODUIT LE PLUS STABLE

# SPICANTHROL

LE PRODUIT LE PLUS EFFICACE

**Notice et renseignements sur demande**

S'adresser aux agents locaux ou directement à Beaucaire (Gard) ou à M. P. BALLARD Directeur Technique de la S. P. C. I. V., 1, rue Collot, Montpellier

# ARBORICULTEURS !

Aqrès avoir nettoyé vos arbres par les **Traitements d'hiver de Régnération ou d'entretien**, et les avoir débarrassés des vieilles écorces, mousses, lichens, cochenilles, kermès, etc...

Ne négligez pas de faire un **traitement préprintanier** pour détruire les **Cryptogames**, tels que **Oïdium**, **Blanc**, **Tavelure**, **Monilia**, **Corynéum**, **Cloque**, etc..., avec le

# VERDOSOUFRE

**Soufre mouillable au Verdet**

Spécialement étudié par M. DESFLASSIEUX, dans ses vergers du Colombier, et fabriqué par M, René BARRÈRE, arboriculteur à Espira-de-l'Agly (P.-O.)

**Le VERDOSOUFRE contient** { 75 pour cent de soufre maille 300 / 3,15 pour cent cuivre à l'état de verdet / 1 pour cent alcool terpénique sulfoné

Ses avantages sont :

**Cuivre entièrement soluble** à l'eau et plus efficace que dans les bouillies ordinaires où il est neutralisé par le carbonate ou la chaux.

**Pouvoir mouillant et adhérent** très important par suite de l'alcool terpénique sulfoné qu'il contient.

---

*Pour tous renseignements complémentaires, s'adresser à la :*

**Société Anonyme des Produits Chimiques et Engrais de Bram**

**26, Rue Coste-Reboulh - CARCASSONNE - Tél. 2.06**

PRODUCTEURS DIRECTS NOUVEAUX DE

# SEIBEL

**Produisent économiquement des vins de qualité**

Lors du dernier Concours de Dégustation de Mâcon, tandis que le vin témoin provenant d'un cru moyen du Beaujolais était noté 15, des vins faits avec des SEIBEL : 9110 - 13666 - 7053 - 8745 - 10096 - 10878 et 7052 obtenaient respectivement les notes : 14 - 16 - 16 - 16 - 17 - 18 et 19.

*Pour tous renseignements, notice et prix-courant, s'adresser à :*

**M. SEIBEL** { *à* **AUBENAS** (Ardèche) *ou à* **MONTBOUCHER-s/-JABRON** (Drôme)

# VOLCK

MARQUE DEPOSEE

Puissant insecticide à base d'huiles minérales blanches.

Pour tous renseignements sur VOLCK-HIVER, VOLCK-ANTILICHENS et VOLCK-ETE, écrire au Département VOLCK,

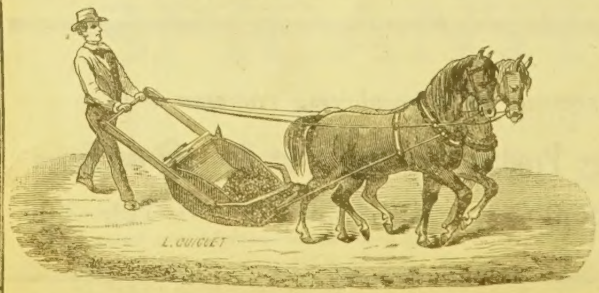
**STANDARD FRANÇAISE DES PÉTROLES**

82, Avenue des Champs-Elysées - PARIS

F. 38-507 B

# GARNIER & Cie A REDON

ILLE-&-VILAINE



**PELLE à CHEVAL**

**culbutante automatique**

*Demandez catalogue*

# CARBONATE DE SOUDE

*Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY sont simples à préparer*

# SOLVAY

**HYBRIDES × VINIFERAS**

Créations récentes

de haute résistance aux maladies

# SEYVE-VILLARD

HYBRIDEUR

à SAINT-VALLIER (Drôme)

**Collection importante** des meilleurs hybrides anciens et nouveaux
BOUTURES, RACINÉS et GREFFÉS DISPONIBLES

*Catalogue adressé franco sur demande*

**Venir visiter du 1er au 20 septembre**

MACCLESFIELD S.A.R.L. LA COPNUBIA BORDEAUX

BOUILLIE

# MACCLESFIELD

15% de Cuivre pur

Ag. gén. : GARRIGUE & CHALLOU - Bordeaux-Béziers

# VINASSE

Source d'HUMUS

LA TERRE VIENT DE LA BETTERAVE

LA BETTERAVE RETOURNE A LA TERRE

ENGRAIS ORGANIQUE AUBY

LES ENGRAIS D'AUBY

sont à base

DE VINASSE DE BETTERAVES ET DE NITRATE DE POTASSE

"LE COLLOÏDA EST SOLUBLE"
LES AUTRES SOUFRES
NE LE SONT PAS

Vous obtiendrez :

Germination
Rendement
Conservation

avec les plants de

POMMES DE TERRE BRETONNES

des Cultures surveillées

DE

l'ANC^ne SOCIÉTÉ FERMIÈRE BRETONNE

J. DESCHAMPS, successeur

SAINT-BRIEUC

40 Variétés nouvelles, résistantes, productives

*Livraisons conformes au Décret*

Demandez catalogue illustré gratis et franco

Sarrazin, plants de choux, trèfles bretons
Insecticides, efficacité garantie

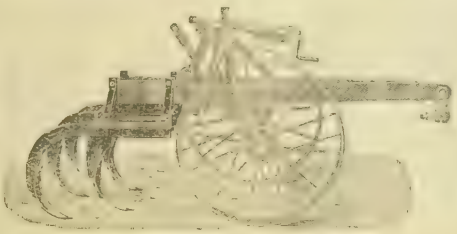
*Agents sérieux acceptés partout*

# "FONDEUR" Société des Charrues

R. C. Toulouse 422 B

43, Avenue de Lombez, TOULOUSE (H.-G.)

## Tous les Instruments aratoires pour :
### traction animale ou mécanique



Sous-Soleuse " FONDEUR " équipée en extirpateur F

**Traction animale** : Brabants doubles et simples - Araires - Polysocs - Décavaillonneurs - Sous-soleuses 14.

**Traction mécanique** : Sous-soleuses - Vigneronnes à disques - Déchaumeuses à disques - Charrue AT Galt.

*Demandez* " Brochure Culture Profonde " *frs :* 3.

## Viticulteurs-Propriétaires !

Plus de soufrages, plus de sulfatages onéreux qui ruinent votre budget

Assurez vos récoltes en remplaçant vos Viniferas par les nouveaux hybrides sélectionnés qui seuls vous donneront la couleur et l'alcool qui vous manque, en vous laissant chaque année un bénéfice raisonnable.

*Si vous manquez de couleur :*

**Plantez SEIBEL 8357, le plus gros teinturier connu à ce jour**

Son pouvoir colorant d'un beau rouge vif et non bleuâtre est au moins dix fois supérieur aux plus gros teinturiers connus à ce jour.

D'une vigueur extraordinaire, peut se planter direct pour remplacement ou greffés sur tous les porte-greffes usuels Lot : 3309, 161-49, etc...

Indemne sans traitements — Echantillons de vin sur demande

*Si vous manquez d'alcool :*

**Plantez SEIBEL 11.803 greffés.**

Raisins et grains de l'Aramon, mais avec 12° à 14° d'alcool.

Ainsi que d'autres variétés très intéressantes tel que : **2007 — 4643 — 5455 — 6905 — 7053 — 8357 — 8745 — 8916 — 10096**, etc., greffés, racinés et boutures.

Ainsi que les nouveaux **SEYVE-VILLARD 12-417. 12-426**, etc...

*Demandez renseignements et prix courant envoyé franco à :*

## M. Jean MALOD

**Viticulteur-Pépiniériste**

**MONTELIMAR** (Drôme) — *Maison de confiance*

*Pépinières sous le contrôle du Service phytopathologique*

Télégrammes : MALOVIGNES-MONTÉLIMAR — Téléphone : 2-57.

# APPAREILS A CONCENTRER
# LES MOUTS

SYSTÊME

# MABILLE

Breveté S. G. D. G.

**FONCTIONNEMENT PARFAIT**

Degré de Concentration
réglable à volonté

Consommation
de combustible
réduite

**NETTOYAGE FACILE**
grâce
aux dispositifs
brevetés spéciaux

## CONCENTRÉS DE QUALITÉ SUPÉRIEURE

**obtenus sans risque de goût de cuit ni de caramélisation**

*Devis, Renseignements, Catalogues, Références, franco sur demande adressée à :*

## " PRESSOIRS MABILLE "

S. A. R. L. Capital 3.300 000 francs

R. C. Tours 195 — **AMBOISE (I.-&-L.)** — Dépôt à Béziers (Hlt)

-: MAISON CENTENAIRE :-

55e Année. — N° 10 6 Mars 1938

# LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

**Paul Thiéry.** — Chronique de Bourgogne. — La naissance d'une station d'avertissements agricoles ..... 225
**Pierre Laffond.** — Les maladies et parasites du vignoble algérien et les conditions climatériques de la campagne 1937. ..... 229
**Ch. Secrétain** — Comment réussir un élevage de vers à soie ..... 233
**J. Verolet.** — Le fraisier. Culture, production, vente et industrie de la fraise.. 236
**Pierre Larue.** — Du Berry au Tadla ..... 241
*Questions diverses.* — Le crapaud. ..... 244
Informations et Communications des Sociétés agricoles. — Les appellations d'origine et l'assainissement du marché viticole. Réponse de la C. G. V. (Narbonne). — Journées du raisin et du jus de raisin (Moissac, Béziers, Nice). — L'exposition des primeurs de l'Afrique du Nord. — Syndicat national des viticulteurs-concentrateurs de France ..... 245
Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

## CHRONIQUE DE BOURGOGNE

### La naissance d'une station d'avertissements agricoles

Parmi les nombreux rapports qui furent présentés au Congrès de Mâcon, le 16 janvier, il en est un qui déclancha un intérêt tout particulier parmi l'auditoire nombreux des vignerons, c'est celui sur le rôle des Stations d'avertissements agricoles, présenté par M. Schad. Ne laissait-il pas se glisser un espoir dans les cœurs, celui de pouvoir défendre sa vigne plus sûrement, à moins de frais aussi, grâce à une opportunité rigoureuse des traitements ?

Conséquence heureuse d'une manifestation, qui comme bien d'autres semblables, aurait pu s'achever par l'adoption de vœux strictement platoniques, la Bourgogne va connaître enfin la réalisation d'une Station d'avertissements. Bien tard après le Bordelais, le Languedoc, voire le Massif-Central.....

Voici déjà quelques années les vignerons de la Côte, aidés pécuniairement par Conseils généraux, Chambres d'Agriculture, Offices Agricoles encore existant, avaient groupé les ressources nécessaires à la réalisation d'un organisme, dont ils attendaient grand secours. Mais un concours de circonstances fâcheux avait mis obstacle à l'exécution du dessein. Aujourd'hui, voilà que les difficultés s'aplanissent et la naissance de la Station est désormais proche.

C'est Beaune qui sera son siège. L'École de Viticulture lui offrira le gîte. N'était-ce pas, en effet, la solution la plus indiquée ? La vieille Cité des Hospices est admirablement située pour servir de centre à un établissement dont les antennes seront sans doute appelées à se déployer du Beaujolais, jusqu'à l'Aube. Ce département, qui compte encore bien des vignes, attend depuis fort longtemps et avec impatience une réalisation bourguignonne dans l'espoir d'en profiter.

Mais il est bien évident que le printemps 1938 ne sera pas témoin des avertissements de la Station de Beaune. Une tâche préparatoire minutieuse s'impose, qui absorbera toute la première saison. Il faut étudier minutieusement les conditions climatériques du milieu, placer des postes météorologiques aux endroits les plus indiqués, repérer des vignes d'observation. Et puis, la deuxième année, on commencera à lancer des avertissements.... à blanc, c'est-à-dire que les futurs usagers ne seront pas touchés par eux, si ce n'est quelques « cobayes » qui voudront bien courir un petit risque. Et puis à partir de 1940, enfin, un travail efficace pourra être entrepris.

D'aucuns se plaindront de la longueur du délai. Eh quoi, diront-ils, deux ans pour mettre au point une machine si attendue ? Nécessairement la création d'une Station d'avertissements ne saurait offrir d'intérêt pour ceux qui feront appel à son office qu'à la condition de suivre aveuglément ses conseils. C'est dire la lourde responsabilité de celui qui en assumera la direction. On doit alors parfaitement concevoir qu'elle ne saurait être prise sans s'être entouré au préalable de tous les éléments d'informations indispensables.

Patience encore, il le faut bien, mais on doit penser que l'attente portera des fruits, les plus sains que l'on puisse rêver..... *et le maintien d'une Station d'amélioration des Plantes, que l'on croyait perdue.*

Il y a quelque 10 ans, le réseau du P.-L.-M. fondait, presque aux portes de Dijon, au Prieuré d'Epoisses, une Station destinée à l'amélioration des plantes de grande culture. Une très belle œuvre fut créée là, dont la Bourgogne pouvait s'énorgueillir. L'habile généticiste qui avait été placé à sa tête, sut créer et réunir, somme toute en un laps de temps limité, un matériel végétal considérable : de céréales, de légumineuses, de pommes de terre, etc.. Bref le moment des réalisations pratiques étant venu, déjà un blé, le « Côte-d'Or » première variété à grand rendement, résistant au froid, était fixé et multiplié, lorsque d'impérieuses raisons d'économie allait contraindre le réseau P.-L.-M., puis la Société nationale des Chemins de fer, à renoncer à l'exploitation d'une Station forcément onéreuse.

Allait-on voir disparaître les fruits d'efforts si sagaces, une collection

considérable de plants déjà améliorés, une ferme de multiplication qui était pour la région un modèle au bon sens du mot ?

Inquiets devant cette éventualité, les Chambres d'agriculture, les Associations agricoles demandèrent aux Pouvoirs publics de ne pas abandonner un organisme au moment même où il pouvait rendre les plus grands services. Leurs voix furent écoutées, M. Georges Monnet tint à se rendre lui-même sur les lieux pour étudier dans quelles conditions le Ministère de l'Agriculture pourrait reprendre l'établissement. Et la Station fut sauvée....

C'est fort heureux. Nous espérons désormais qu'au cours des années à venir notre agriculture pourra être dotée de nouvelles variétés de blés qui à la souplesse du Vilmorin 23 par exemple, allieront la résistance au froid et la bonne qualité boulangère ; des avoines d'hiver capables de s'adapter dans l'Est de la France, des sélections de trèfle et de luzerne infiniment plus productives que celles actuellement en usage. M. Crépin et ses collaborateurs avaient déjà mis au point maintes de leurs créations au Prieuré d'Époisses, et il eut été navrant que tout cela dût être abandonné.

*A propos de la fixation de prix minima pour les vins de cru.* — Les vignerons ont le droit comme tous autres, de voir leur labeur payé par un « minimum vital ». Ils semblent l'avoir obtenu grâce au jeu de l'article 8 lorsqu'ils produisent des vins de consommation courante. Le problème reste entier, les Champenois mis à part, pour ceux qui réalisent des vins fins, c'est à-dire une denrée, qui, hélas, n'est point pour quiconque de première nécessité. Il n'est pourtant pas insoluble puisqu'il a été tranché dans une de nos provinces les plus célèbres.

Mais ce qui a été fait en Champagne, peut-il l'être ailleurs ? Moins facilement sans nul doute. En Bourgogne la multiplicité des climats, l'infinie variété de la gamme des vins produits, le grand nombre des négociants acheteurs, constituent évidemment des obstacles à l'application des formules de base et à leur généralisation.

Néanmoins des initiatives heureuses ont déjà été prises en Côte-d'Or notamment, à l'occasion des dernières vendanges. Une Commission mixte comprenant un nombre égal de viticulteurs et de négociants, judicieusement conseillée par M. Ferré, Directeur de la Station œnologique de Beaune, a été constituée à l'issue d'une importante réunion qui s'était tenue à Nuits-St-Georges.

Après étude minutieuse des frais moyens engagés pour la culture d'un hectare de vigne et tenu compte de la production de l'année, la Commission prit un certain nombre de déterminations.

Laissant de côté le cas des appellations de cru, comme Chambertin, Clos-Vougeot, ou Corton, elle fixa les prix minima suivants :

Appellations contrôlées communales :

| | |
|---|---|
| Le kilo de raisin | 3 fr. 50 |
| La pièce logée | 1450 fr. |

Appellations contrôlées sous-régionales :

| | |
|---|---|
| Le kilo de raisin | 3 fr. |
| La pièce logée | 1250 fr. |

Appellation contrôlée Bourgogne :

| | |
|---|---|
| Le kilo de raisin | 2 fr. 25 |

Alligotés :

| | |
|---|---|
| Le kilo de raisin | 1 fr. 75 |

Gamays :

| | |
|---|---|
| Le kilo de raisin | 1 fr. 50 |

Les décisions de la Commission ont-elles été respectées ? Il semble que oui, au moins dans l'ensemble. Elles étaient d'ailleurs tout à fait susceptibles de l'être, parce que des plus raisonnables et aussi parce que les vendanges fort peu abondantes étaient en même temps d'excellente qualité.

Que se serait-il passé en 1934, si des dispositions similaires avaient été prises ? Autant en aurait emporté le vent, sans doute.

n'est pas moins vrai que cette tentative d'organisation du marché des vins fins mérite d'être prise en considération. D'ores et déjà les syndicats de vignerons devraient exhorter leurs membres au respect des dispositions prises en leur faveur. Les plus belles mesures seraient absolument inopérantes sans discipline professionnelle. Il faut que de leur côté tous les négociants comprennent qu'ils n'ont rien à gagner de la misère du producteur.

Après avoir été trop longtemps dressés les unes contre les autres, c'est le moment ou jamais pour les parties en présence d'affirmer enfin leur solidarité et de faire cause commune.

*Saint-Vincent collabore à la propagande.* — St-Vincent ne tient pas rigueur aux vignerons d'avoir subi le martyr sur la maie d'un pressoir. Bien au contraire, il consent à servir de prétexte à une habile propagande en faveur du vin. Tous les excellents animateurs, que la Côte-d'Or a la bonne fortune de compter, avaient organisé le 22 janvier des manifestations religieuses, spectaculaires et gastronomiques, qui ont une fois de plus réjoui ceux qui ont eu la bonne fortune d'y participer. M. Barthe en personne et M. Douarche, ne manquèrent point de refaire le voyage dans un secteur qui leur est familier.

Au programme, la messe de St-Vincent, bien entendu, dite en la vieille église de Chambolle-Musigny, un sermon étonnant du Curé de

la paroisse, à la gloire du vin, les chœurs des Cadets de Bourgogne, aussi émouvants dans le sacré que pleins de verve dans le profane, la procession derrière la statuette de St Vincent qui encadrait la Confrérie des Chevaliers du Tastevin, enfin, pour terminer, le fameux « Repas de Cochon », servi comme il se doit au Caveau Nuiton. Bonne chère, grands vins, belle humeur symbolisent ces agapes de plus en plus fréquentées.

Mais l'exemple donné par la Bourgogne semble devoir être suivi. N'avons-nous pas appris récemment la formation en Touraine d'une Confrérie des Chevaliers de la Chantepleur!

Tant mieux, on ne fera jamais assez autour du vin la publicité de bon aloi qu'il mérite.

Paul Thiéry.
Directeur des Services agricoles de la Côte-d'Or.

# LES MALADIES ET PARASITES DU VIGNOBLE ALGÉRIEN

## ET LES CONDITIONS CLIMATÉRIQUES DE LA CAMPAGNE 1937

La campagne 1936 avait été caractérisée par un printemps très pluvieux dont la conséquence la plus nuisible pour la vigne fut l'apparition d'une grave attaque de mildiou.

La campagne 1937, au contraire — les années se suivent et ne se ressemblent pas — peut être placée sous le signe de la sécheresse, du vent et de la chaleur. Un événement domine, en outre, les circonstances climatériques du printemps et de l'été : c'est la gelée blanche désastreuse qui a sévi durant la nuit du 25 au 26 mars.

Voici d'ailleurs, rapidement résumées, les caractéristiques principales de la météorologie des mois écoulés, les indications données se rapportant plutôt à la région littorale qu'à l'ensemble des trois grandes divisions naturelles (Littoral, Tell et Hauts-Plateaux).

En janvier, la pluviométrie est faible, les rares chutes d'eau enregistrées ne dépassant pas 10 mm. La température s'élève fortement en fin de mois et, dans la région algéroise, la moyenne journalière dépasse de 5 à 8° cent. la normale. Cet échauffement de l'atmosphère agit certainement sur la végétation quoique aucun indice extérieur ne vienne le montrer.

D'ailleurs, dès le début de février le temps change : refroidissement marqué (chutes de neige sur les sommets du Djurdjura) et pluies assez abondantes, surtout sur le littoral constantinois. Malgré l'abaissement de la température, la vigne, dont la sève avait été mise en mouvement par les chaleurs du mois précédent, commence à gonfler ses bourgeons et à montrer des « pleurs » à l'extrémité de ses sarments sectionnés. On se retrouve donc à peu près dans les mêmes conditions climatériques

qu'en 1936, où le départ en végétation avait été également très précoce. Il y avait cependant, cette année, une circonstance aggravante : c'était le défaut de réserves aqueuses du sous-sol mal alimenté par des pluies hivernales insuffisantes. Le débourrement fait des progrès durant la dernière quinzaine et, dès la fin du mois, les plants hâtifs (Chasselas des terres sablonneuses de Guyotville, Aramons des plaines littorales ou des coteaux bien exposés) ont des pousses atteignant parfois 10 cm.

Avec mars, mois des giboulées et des brusques changements, nous atteignons la période la plus critique. Le temps beau et chaud des premiers jours favorise le départ de la végétation, mais, du 6 au 15, la température baisse fortement et, le 8, on enregistre une chute de grêle sur le littoral. Nouvelle vague de chaleur à partir du 16 avec sirocco, suivie d'un orage avec grêle le 23. Enfin, nous arrivons à la date la plus néfaste de toute cette campagne, avec la forte gelée de la nuit du 25 au 26 mars. Les régions les plus touchées ont été les plaines du département d'Alger, aussi bien sur le littoral (Maison-Blanche, Rouiba) qu'en Mitidja (Oued-el-Alleug, Blida, Attatba, Mouzaiaville, El-Affroun, Ameur-el-Aïn, Bourkika, Marengo, Rovigo, Sidi-Moussa) et dans les vallées intérieures des Issers (Issers, Isserville) et du Chélif (de Lavigerie à Kherba). Le département de Constantine a, lui aussi, payé un lourd tribut à la gelée dans deux de ses arrondissements : Philippeville (St-Charles, Jemmapes, Gastu, Lannoy, etc...) et Guelma. En Oranie, les dommages ont été limités ; seuls les cépages les plus avancés de l'arrondissement de Bel-Abbès et les vignobles des bas-fonds de la région de Tlemcen ont eu leurs jeunes pousses grillées. D'une façon générale, on a pu estimer à près de 2 millions d'hectos le préjudice causé au vignoble algérien par cette gelée, l'une des plus fortes constatées depuis ces dernières années, puisque, sur le littoral d'Alger et de Constantine, des températures de — 6° et même de — 7° cent. furent enregistrées.

La lutte contre les gelées n'a pas fait de progrès sensibles, les viticulteurs algériens espérant toujours que le climat, habituellement si doux, leur épargnera de tels risques. Aussi n'a-t-on que timidement utilisé les engins fumigènes et les poêles à mazout à réchauffage direct de l'atmosphère. C'est l'irrigation préventive des vignobles les plus exposés qui a donné les résultats les plus intéressants. Il avait été question d'expérimenter en Mitidja des émissions massives de fumée par avions. Mais, d'après les renseignements fournis par le Ministère de l'Air, les nuages de fumée camoufleurs, épais et persistants, émis par les engins fumigènes de l'armée, contiennent de l'acide chlorhydrique en notable quantité. En raison des dangers qu'auraient fait courir aux vignobles ces gouttelettes d'acide tombant sur les organes végétaux, les essais projetés furent annulés.

Les deux premières décades d'avril furent caractérisées par la persistance de grands vents d'ouest et nord-ouest qui causèrent d'importants dégâts dans tous les vignobles de la zone littorale, cassant de nombreuses pousses que la gelée avait épargnées et effaçant l'action bienfaisante des pluies tombées dans les premiers jours du mois.

Au début de mai, nouvelles bourrasques de vent du nord-est sur la zone littorale. La température, en baisse très forte les premiers jours du mois, monte peu à peu pour aboutir à un violent sirocco le 16, qui fait monter la température à 35° au bord de la mer.

Le mois de juin est marqué par des alternatives de pluies orageuses et de beau temps chaud, qui ont pour résultat de donner naissance à des attaques locales de mildiou, assez sérieuses en Oranie, insignifiantes dans les deux autres départements.

Puis, c'en est fini des pluies pour deux mois. Juillet et août sont prodigues de chaleur et des températures record sont enregistrées dans diverses régions. Sur le littoral, la température au soleil a parfois atteint 60° cent., tandis que les 40° à l'ombre sont fréquents. Dans la plaine du Chélif, une des régions les plus chaudes d'Algérie, le thermomètre a dépassé plusieurs fois 47° à l'ombre. De plus, le 30 juillet, le siroco souffle, particulièrement violent dans la plaine du Chélif et le Dahra ; grappes et feuilles sont grillées et si les dégâts ne sont pas plus importants, c'est que le vent du Sud ne tient pas plus de 24 heures. Heureusement, en fin août, des pluies précoces et abondantes viennent apporter un peu de fraîcheur aux plantes, car, par suite de la faible hauteur d'eau tombée depuis le début de la campagne agricole, les puits, norias, barrages sont à sec et les irrigations ont dû être interrompues ou rationnées à l'extrême dans la plupart des régions.

Les vendanges, commencées dès les premiers jours d'août sur le littoral oranais, s'étendent rapidement aux plaines algéroises. Les premières grappes cueillies ont des grains flétris, en partie desséchés par le siroco, et il ne servirait à rien de les laisser davantage sur la souche. Mais c'est surtout à partir du 16 août que la cueillette se généralise dans les grands vignobles de la Mitidja et des plaines littorales des trois départements ; elle se prolonge un peu plus longtemps à Bône et Bougie, où les effets de ces deux météores ont été à peine marqués. D'une façon générale, les rendements ont été faibles, parfois inférieurs à ceux de l'an dernier ; en revanche, la richesse et la qualité ont été bonnes, le degré alcoolique dépassant souvent de 0°5 à 1° celui des vins obtenus en 1936.

Passons en revue maintenant quelques-uns des principaux parasites, animaux ou végétaux, contre lesquels les viticulteurs eurent à lutter.

### Le mildiou

Alertés par la grave invasion de l'an dernier, les viticulteurs algériens, et particulièrement ceux du département d'Oran, avaient pris, cette année, leurs précautions pour lutter efficacement contre une invasion éventuelle du cryptogame. Fort heureusement, il n'en a rien été, la sécheresse du printemps et de l'été n'ayant jamais permis aux spores germées à l'occasion d'une rosée ou d'une averse, d'émettre un mycelium persistant. Cependant, une attaque de bien faible envergure prenait naissance dans la première quinzaine de mai sur quelques vignobles du littoral oranais (Turgot, Trois-Marabouts). Dès l'apparition des premières taches, des pulvérisations de bouillie bordelaise, additionnée le plus souvent, par mesure de précaution, de produits mouillants, furent appliquées. Grâce à cette action rapide et à la période de beau temps qui suivit, cette première offensive du cryptogame fut enrayée. Mais, à la suite de petites pluies survenues durant la première décade de juin, une nouvelle attaque plus sérieuse se déclencha. Les feuilles et les jeunes grappes furent assez fortement touchées dans les mêmes vignobles du littoral ainsi que dans ceux des plaines intérieures de Marnia, Aïn-

Témouchent et de Tlemcen ; les coteaux de Mascara n'en furent eux-mêmes pas exempts. Malgré les traitements appliqués dès l'apparition des premières taches, les dégâts auraient pu être graves si le mauvais temps avait persisté dans cette région. Fort heureusement, le soleil réapparut et, dès le début de juillet, tout danger était écarté.

Dans le département d'Alger, les taches isolées qui se montrèrent dans les vignobles des plaines en mai et juin, ne se multiplièrent jamais au point d'inquiéter les viticulteurs. Il faut d'ailleurs reconnaître que l'exécution régulière des traitements ne permettait guère au cryptogame de s'étendre sur des feuilles constamment recouvertes de cuivre.

La sécheresse ayant sévi d'une façon plus marquée encore dans le département de Constantine, le mildiou n'y a été signalé nulle part.

Les viticulteurs prévoyants qui avaient constitué des stocks de sulfate de cuivre au début de l'automne 1936, furent bien inspirés, car une hausse considérable se manifesta sur ce produit dès le mois de janvier 1937.

La persistance d'un temps sec permettait, dès le mois d'avril, de réduire la teneur en cuivre des bouillies et d'espacer les traitements. L'emploi, à peu près généralisé, de produits adhésifs et mouillants rendait d'ailleurs possible, sans trop de dangers, cette économie. Dans quelques propriétés de la Mitidja, les pulvérisations cupriques étaient même arrêtées dès le début de juin.

### L'oïdium

Les dégats de l'oïdium paraissent avoir revêtu, cette année, une plus grande importance que l'an dernier. Mais peut-être ne s'agit-il là que d'une impression, l'attention des viticulteurs, en 1936, ayant été accaparée à peu près exclusivement par le mildiou et les dommages occasionnés par ce dernier ayant souvent masqué ceux provoqués par l'oïdium.

Quoi qu'il en soit, dès le début de mars des soufrages copieux étaient appliqués. Dans les vignes gelées le 25 mars, les nombreuses pousses reparties sur le vieux bois réclamaient une protection sérieuse. On eut souvent recours, en Mitidja notamment, aux pulvérisations de bouillies sulfocalciques à des doses moyennes de 1 pour 100 ainsi qu'aux soufres mouillables appliqués en même temps que les pulvérisations cupriques. Enfin, dans tous les cas où les traitements préventifs se révélèrent insuffisants, on employa les solutions de permanganate de potasse. Ce procédé, qui constitue le meilleur moyen d'enrayer une attaque déclenchée, a connu cette année une faveur exceptionnelle. Il est vrai que, libérés de la crainte du mildiou, les viticulteurs pouvaient disposer avec plus de facilité du matériel et de la main-d'œuvre pour lutter contre le seul parasite cryptogamique de la saison.

*(à suivre)*

Pierre LAFFOND,
Ingénieur agricole,
Inspecteur général de la défense des cultures à Alger.

# COMMENT RÉUSSIR UN ÉLEVAGE DE VERS A SOIE

**Un simple calcul**. — Admettons qu'un hectare de vigne donne un rendement de 100 hectolitres de vin au prix de 150 fr. l'hectolitre, c'est donc un rapport brut de :

15.000 francs à l'hectare.

Un hectare de mûriers nains donne une production de 20.000 kgr. de feuilles, qui nous permettent d'élever les vers issus de 500 gr. de graines et d'obtenir 1.000 kgr. de cocons.

Ces cocons ont été payés cette année, compensation extraordinaire comprise, 15 fr. 80. Par suite, un hectare de mûriers nains aura donné un rapport brut de :

15.800 francs à l'hectare,

et cela pour une période de temps de 35 à 40 jours.

Sans commentaires !!!

**Industrie annexe d'une ferme**. — On ne peut, à l'heure actuelle, envisager l'éducation des vers à soie et la production des cocons comme base d'une exploitation, puisque la durée de l'élevage est de 35 à 40 jours par an. Par conséquent, la culture du ver à soie doit être une annexe d'une exploitation agricole, comme complément de l'élevage des animaux de basse-cour, des abeilles, etc.

Si, possesseur d'une grande propriété, vous avez intérêt à faire des élevages importants de vers à soie, cette forme d'exploitation semble particulièrement recommandable au petit propriétaire, au maraîcher, horticulteur, éleveur, etc., voisins des grands centres et se livrant aux productions accessoires de la ferme, aux petits rentiers, aux petits employés, etc., disposant de quelque lopin de terre. Le bénéfice réalisé dans chaque ménage ne sera peut-être qu'une petite somme, mais, à l'heure actuelle, la moindre petite somme est toujours la bienvenue.

**Choix de la graine**. — On appelle vulgairement « graine » l'œuf de ver à soie, à cause de sa ressemblance avec celle de certaines semences végétales.

Utiliser de la graine saine. Pour cela s'adresser à des graineurs sérieux et connus, dont la boîte est munie de la banderolle de contrôle officiel de l'État français. Il est toujours prudent de peser la graine avant la mise en incubation pour connaître exactement la quantité de vers que l'on aura à élever. Retenez votre graine chez votre fournisseur dès l'automne et n'en demandez la livraison qu'au moment de la mise en incubation.

**Incubation-éclosion**. — L'époque de la mise en incubation de la graine de ver à soie varie quelque peu suivant les régions. Il faut s'arranger de façon que les éclosions coïncident avec l'époque où les mûriers développent leurs premières feuilles, afin que les jeunes vers trouvent la nourriture délicate qui leur est nécessaire pendant leur jeune âge.

Si l'on n'a pas à craindre les gelées, on a tout intérêt à faire des éducations précoces, qui échappent ainsi aux chaleurs orageuses se produisant souvent au mois de Juin. D'autre part, les mûriers étant

dépouillés plus tôt de leurs feuilles, ont plus de temps pour développer les nouveaux bourgeons et fournir des pousses vigoureuses.

Lorsque la graine a été hivernée normalement, il faut compter environ dix à quinze jours entre le moment de la mise en incubation et le moment de l'éclosion.

La graine que l'on veut mettre à éclore ne doit pas être transportée brusquement de l'endroit où on la conserve (généralement à une température inférieure à 12° cent.) à l'appareil ou à la chambre d'incubation. Il faut l'amener graduellement à la température extérieure et ensuite à celle de la chambre d'éclosion. De la bonne conduite de l'incubation dépend, en grande partie, la bonne réussite d'une chambrée.

Ne jamais porter la graine sur soi pour la faire éclore, comme malheureusement on le fait encore quelquefois dans nos campagnes. Ne jamais la placer pendant la nuit sous l'édredon ou sous le traversin. Il est facile de comprendre que les lits ou les corsages ne fournissent pas les conditions d'aération et de chaleur progressive nécessaires à une bonne incubation.

Un mode d'incubation assez généralement employé est l'incubation au feu. Les boîtes contenant les graines sont enveloppées dans un fichu de laine à mailles larges et le paquet ainsi formé est placé dans un panier suspendu au plafond de la cuisine, par exemple. Chaque jour on rapproche la graine du foyer en ayant soin que la température s'élève progressivement. Avec ce système, il est cependant assez difficile de régler la chaleur d'une façon parfaite. Pour arriver à ce résultat, nous conseillons vivement aux sériciculteurs de se procurer des appareils appelés « couveuses », dont le type bien connu est le « Castelet des Cévennes ». Il serait à désirer que les Syndicats séricicoles ou agricoles organisent dans leur région des Chambres collectives d'incubation. Ces locaux, aménagés d'une façon rationnelle, dirigés par des personnes compétentes, livrent aux sériciculteurs des vers éclos, sains et robustes. Douze de ces chambres fonctionnent dans le département du Gard à la satisfaction de tous les intéressés.

Quel que soit le système employé pour l'incubation, on ne devra pas se départir des règles suivantes :

1° Les graines doivent être étalées sur une couche très mince. 30 gr. d'œufs doivent recouvrir une surface d'au moins 20 centimètres carrés.

2° Le jour où l'on se propose de mettre en incubation, on consulte le thermomètre qui doit être placé à côté des graines. S'il marque par exemple 14 degrés, on s'arrange de manière que dans la couveuse ou dans la cuisine, la température soit de 1 degré supérieure à celle de la graine.

3° Chaque jour on règle la température de façon à ce qu'elle s'élève progressivement jusqu'à ce qu'on arrive à 21 ou 23 degrés.

4° On évitera de soumettre les graines à une élévation brusque de température, sous prétexte de hâter l'éclosion.

5° Lorsque la graine a été à la chaleur (température supérieure à 12 degrés centigrades), on ne doit plus, pour aucun motif, chercher à retarder l'éclosion en la remettant au froid. Si à ce moment la feuille de mûrier vient à être gelée, il est préférable de sacrifier la graine plutôt que de retarder son évolution.

L'éclosion exige des soins suivis et minutieux. Surveiller la température comme pour l'incubation, de façon à ce qu'elle ne s'abaisse pas au-dessous de 21 degrés centigrades.

Les naissances ont lieu surtout le matin de 5 à 10 heures. Il y en a peu le premier jour, beaucoup le deuxième et le troisième, peu le quatrième, ce qui reste est insignifiant. Généralement une bonne éclosion se fait en trois jours.

On reconnaît que la graine va éclore, lorsqu'elle change de couleur ; de lilas ou gris cendré elle devient blanchâtre. A ce moment placer un tulle sur les graines, afin que les jeunes vers en naissant ne puissent entraîner les œufs non éclos, auxquels ils sont attachés par un fil de soie émis dès leur sortie de la graine.

Cependant on ne doit séparer les vers de la graine, que lorsque l'éclosion est suffisamment avancée. A ce moment on place sur le tulle des feuilles de mûrier. Les jeunes vers attirés par l'odeur des feuilles, traversent le filet pour arriver à leur nourriture.

On enlève, le matin vers 11 heures et le soir avant de se coucher, les feuilles de mûrier supportant les jeunes vers. On les place sur une claie en évitant de les entasser. Les vers issus de 30 gr. de graines (une once) doivent occuper au moment de l'éclosion une surface de deux mètres carrés.

Chaque levée sera séparée en vue de l'égalisation de l'élevage. A cet effet, on monte préalablement une étagère de quatre claies, la plus basse étant à 0 m. 80 du sol et les autres superposées à 0 m. 45 les unes des autres. Les vers éclos le premier jour seront placés sur la première claie, la plus basse ; les vers éclos le deuxième jour sur la deuxième claie, ceux éclos le troisième jour sur la troisième claie et les autres sur la quatrième.

En vue de l'évaluation des vers éclos, on considère généralement qu'une perte de poids de 24 grammes subie par un tas de graines correspond à peu de choses près à une once de 30 gr. de graines.

**Magnaneries**. — Quand on le pourra, on choisira de préférence le local d'élevage au-dessus d'un rez-de-chaussée, non directement sous la toiture. La capacité du local devra être calculée en se basant sur le chiffre de quatre mètres cubes par gramme de graines élevées.

**Aération**. — La salle sera munie d'ouvertures suffisantes pour assurer l'aération. Une cheminée ordinaire est presque indispensable pour la réaliser, car elle permet d'aérer un local de 100 mètres cubes. Faute de celle-ci, on établira des soupiraux au voisinage du plancher et du plafond.

Lorsque le temps est beau, ouvrir les fenêtres qui laissent passer l'air pur, mais en ayant soin d'éviter que les rayons du soleil tombent directement sur les vers.

Lorsque l'air est lourd, orageux, pour éviter sa stagnation, il faut faire des flambées de paille, de copeaux, de broussailles, qui renouvellent l'atmosphère. Si cette stagnation persiste, ouvrir toutes les portes et fenêtres. Si l'aération est insuffisante, les vers se développent mal et ne tardent pas à contracter des maladies, qui détruisent rapidement toute l'éducation.

**Température**. — Pendant toute l'éducation la température doit être comprise entre 18 et 22° cent et être aussi régulière que possible.

**Lumière**. — C'est une grave erreur et une très mauvaise habitude de tenir les vers dans l'obscurité. La lumière favorise leur santé et les rend robustes. Blanchir légèrement les vitres avec un lait de chaux, pour empêcher cependant le soleil de frapper directement les claies d'élevage.

**Claies d'élevage**. — Ecarter, pour leur construction, les planches qui ne permettent pas à l'air de circuler verticalement, ce qui entretient une humidité constante au bas de la litière.

Employer de préférence des claies consistant en des cadres suffisamment solides sur lesquels on cloue du treillage métallique. On donne généralement à ces claies une longueur quelconque, souvent 2 m. 50 de long. Leur largeur ne doit pas dépasser 0 m. 80 lorsqu'elles sont disposées de manière à n'être accessibles que d'un seul côté et au double de cette largeur si elles sont accessibles des deux côtés.

Les claies sont étagées sur des montants à 40 ou 45 centimètres de distance les unes des autres.

**Propreté de la magnanerie**. — Tenir le local dans lequel on élève les vers dans un très grand état de propreté. Eviter soigneusement en balayant de soulever la poussière, se servir d'un balai humide pour faire cette opération ou éponger le sol avec un chiffon légèrement imbibé d'eau.

**Désinfection des magnaneries**. — La désinfection des locaux a pour but de préserver les vers des maladies contagieuses. Tout local ou ustensile ayant servi pour l'élevage devra être soigneusement désinfecté avant de servir à une nouvelle éducation.

Badigeonner les murs avec un lait de chaux fraîchement éteinte. Laver le plancher, le matériel fixe et mobile avec une lessive de soude bouillante. Pulvériser jusqu'à ruissellement une solution de sulfate de cuivre (500 gr. par 10 litres d'eau). Boucher portes, fenêtres, cheminées, etc. Brûler du soufre à raison de 5 kgr. par mètre cube. On peut également employer une solution de formol qui est plus énergique. Eau : 100 litres, formol du commerce 4 litres ; 30 à 35 litres de cette solution suffisent pour le mouillage d'un local de 100 mètres cubes.

*(à suivre)*

Ch. Secrétain,
Directeur de la Station séricicole d'Alès.

# LE FRAISIER

## CULTURE, PRODUCTION, VENTE ET INDUSTRIE DE LA FRAISE

La Fraise est le fruit populaire par excellence ; nul n'en ignore la forme, le parfum et les qualités. Elle est convoitée chez le plus riche comme chez le plus humble, cultivée dans les plus beaux jardins comme dans les plus modestes, appréciée des adultes autant que des enfants. N'est-elle pas aussi le fruit que l'on obtient le plus aisément, le plus rapidement après quelques mois de culture ? Sa production n'exige qu'assez peu de place ; elle peut être proportionnée à l'étendue du jardin, réduite

*Quantités de vins enlevées des chais des récoltants, quantités imposées au droit de circulation et stocks existant chez les marchands en gros*

**Campagne 1937-1938 (Mois de Janvier)**

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK comme cial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de Janvier | Total depuis le début de la campagne | Mois de Janvier | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 1 | Ain | 11.804 | 48.528 | 26.823 | 143 284 | 58.821 |
| 2 | Aisne | 689 | 14.172 | 31.610 | 169.308 | 68.440 |
| 3 | Allier | 7.576 | 44.057 | 45.699 | 254.587 | 66.273 |
| 4 | Alpes (Basses) | 2.687 | 14 910 | 3.886 | 25.939 | 6.230 |
| 5 | Alpes (Hautes-) | 1.251 | 6.613 | 8.155 | 49 580 | 10.837 |
| 6 | Alpes-Maritimes | 755 | 10.189 | 41.179 | 230.649 | 45.408 |
| 7 | Ardèche | 47.272 | 196 875 | 23.506 | 124.378 | 43.138 |
| 8 | Ardennes | 6 | 28 | 18.387 | 97.122 | 39.026 |
| 9 | Ariège | 1.773 | 6.527 | 10.755 | 60.142 | 12.070 |
| 10 | Aube | 1.197 | 49.100 | 29.828 | 165 876 | 76.862 |
| 11 | Aude | 297.277 | 1.031.109 | 58.251 | 233.330 | 124.538 |
| 12 | Aveyron | 7.895 | 20 884 | 27.529 | 160.275 | 27.460 |
| 13 | Bouches-du-Rhône | 79.603 | 409.143 | 101.931 | 470.758 | 130.387 |
| 14 | Calvados | » | » | 13.138 | 71.550 | 39.634 |
| 15 | Cantal | 135 | 200 | 19.787 | 121.987 | 28.103 |
| 16 | Charente | 134.367 | 214.558 | 27.201 | 149.974 | 45.710 |
| 17 | Charente-Inférieure | 153.305 | 361.319 | 31.802 | 171 651 | 66.116 |
| 18 | Cher | 4.010 | 16 595 | 33.082 | 171.876 | 57.708 |
| 19 | Corrèze | 1.160 | 3.178 | 20.759 | 116.731 | 30.083 |
| 21 | Côte-d'Or | 14.061 | 90.741 | 57.654 | 270.175 | 400 120 |
| 22 | Côtes-du-Nord | » | » | 14.770 | 77.656 | 32.834 |
| 23 | Creuse | » | « | 23.825 | 136.101 | 39.048 |
| 24 | Dordogne | 49.998 | 228.232 | 80.831 | 152.381 | 43.255 |
| 25 | Doubs | 10 | 500 | 46.740 | 238.964 | 112.378 |
| 26 | Drôme | 12.754 | 77.574 | 15.449 | 79.349 | 43.967 |
| 27 | Eure | 1 | 11 | 11.054 | 46.806 | 15.979 |
| 28 | Eure-et-Loir | « | 6 | 22.780 | 121.771 | 54.835 |
| 29 | Finistère | » | » | 66.683 | 313.337 | 123.727 |
| 30 | Gard | 383.446 | 1.796.888 | 58.623 | 233.109 | 77.213 |
| 31 | Garonne (Haute-) | 32.214 | 147.611 | 41.444 | 218 704 | 56.935 |
| 32 | Gers | 84.969 | 331.493 | 40.583 | 51.632 | 31.208 |
| 33 | Gironde | 313.448 | 1.275.822 | 170.858 | 710.834 | 927.728 |
| 34 | Hérault | 648.922 | 4.039.965 | 99.209 | 042.688 | 463.479 |
| 35 | Ille-et-Vilaine | » | | 17.198 | 76.464 | 44.669 |
| 36 | Indre | 6.867 | 33.039 | 20.972 | 101.329 | 28.420 |
| 37 | Indre-et-Loire | 35.569 | 183.711 | 36.115 | 181.982 | 110.314 |
| 38 | Isère | 12.982 | 81.018 | 50.846 | 281.442 | 101.751 |
| 39 | Jura | 2.987 | 19.837 | 24.169 | 129.520 | 57.128 |
| 40 | Landes | 23.946 | 94 064 | 20.677 | 117.073 | 30.793 |
| 41 | Loir-et-Cher | 65.930 | 311.824 | 26.049 | 126 807 | 87.246 |
| 42 | Loire | 7.050 | 35.307 | 90.147 | 498.285 | 173.240 |
| 43 | Loire (Haute-) | 521 | 2.092 | 33.738 | 177.739 | 63.051 |
| 44 | Loire Inférieure | 30.780 | 141.666 | 73.831 | 402 377 | 122.978 |
| 45 | Loiret | 5.432 | 32.758 | 27.365 | 199.659 | 106.646 |
| 46 | Lot | 19.495 | 69 445 | 15.911 | 66.637 | 8.233 |
| 47 | Lot-et-Garonne | 43.248 | 200.347 | 21.049 | 108.535 | 35.684 |
| 48 | Lozère | 305 | 1.187 | 7.517 | 47.649 | 13.238 |
| 49 | Maine-et-Loire | 67.134 | 210.195 | 41.955 | 172.186 | 172.400 |
| 50 | Manche | » | « | 6.788 | 33 151 | 24.775 |
| 51 | Marne | 11.105 | 201.310 | 110.519 | 518.830 | 1.268.490 |
| 52 | Marne (Haute-) | 350 | 1.115 | 24.666 | 129.703 | 57.471 |
| 53 | Mayenne | 17 | 25 | 3.694 | 18.973 | 14.587 |
| 54 | Meurthe-et-Moselle | 557 | 2.670 | 86.106 | 422 293 | 188.843 |
| 55 | Meuse | 532 | 2.119 | 33.070 | 171 401 | 68.923 |
| 56 | Morbihan | 230 | 57 | 16.409 | 91.196 | 37.799 |
| 57 | Moselle | 968 | 3.994 | 39.350 | 161.510 | 65.647 |

| NUMÉROS d'ordre | DÉPARTEMENTS | QUANTITÉS DE VINS sorties des chais des récoltants (droits garantis ou acquittés) | | QUANTITÉS DE VINS soumises au droit de circulation | | STOCK commercial existant chez les marchands en gros |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Mois de Janvier | Total depuis le début de la campagne | Mois de Janvier | Total depuis le début de la campagne | |
| | | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres | hectolitres |
| 58 | Nièvre | 2.377 | 8.450 | 35.874 | 176.845 | 71.328 |
| 59 | Nord | » | » | 123.473 | 527.633 | 280.395 |
| 60 | Oise | « | 2 | 29.893 | 157.944 | 47.692 |
| 61 | Orne | » | » | 4.066 | 24.255 | 16.716 |
| 62 | Pas-de-Calais | » | » | 50.593 | 240.152 | 107.065 |
| 63 | Puy-de-Dôme | 4.317 | 33.758 | 59.423 | 320.637 | 99.574 |
| 64 | Pyrénées (Basses-) | 5.665 | 20.538 | 42.903 | 232.320 | 84.048 |
| 65 | Pyrénées (Hautes-) | 2.262 | 5.060 | 14.460 | 89.804 | 20.952 |
| 66 | Pyrénées-Orientales | 132.540 | 371.257 | 58.614 | 189.996 | 105.517 |
| 67 | Rhin (Bas-) | 5.536 | 73.018 | 32.408 | 157.376 | 127.360 |
| 68 | Rhin (Haut-) | 20.134 | 149.460 | 50.646 | 243.439 | 140.205 |
| 69 | Rhône | 54.914 | 250.778 | 153.038 | 757.076 | 354.694 |
| 70 | Saône (Haute-) | 75 | 1.675 | 35.384 | 191.432 | 78.287 |
| 71 | Saône-et-Loire | 37.197 | 205.766 | 65.769 | 337.310 | 205.007 |
| 72 | Sarthe | 738 | 2.305 | 12.762 | 64.082 | 34.588 |
| 73 | Savoie | 12.833 | 56.177 | 26.399 | 141.095 | 52.191 |
| 74 | Savoie (Haute) | 340 | 7.936 | 18.708 | 119.568 | 58.186 |
| 75 | Direction de la Seine | « | » | 492.156 | 2.520.918 | 1.491.752 |
| | Direction des droits d'entrée | » | » | 316.778 | 1.991.612 | 883.267 |
| 76 | Seine-Inférieure | » | » | 94.952 | 470.590 | 158.051 |
| 77 | Seine-et-Marne | 46 | 358 | 39.284 | 197.091 | 94.953 |
| 78 | Seine-et-Oise | 147 | 496 | 84.119 | 414.165 | 205.360 |
| 79 | Sèvres (Deux-) | 8.250 | 35.323 | 24.053 | 135.626 | 40.453 |
| 80 | Somme | « | » | 26.942 | 141.238 | 60.135 |
| 81 | Tarn | 71.032 | 302.963 | 31.306 | 135.854 | 60.594 |
| 82 | Tarn-et-Garonne | 21.531 | 99.320 | 10.317 | 52.360 | 12.720 |
| 83 | Var | 156.419 | 796 596 | 56.113 | 311.589 | 62.773 |
| 84 | Vaucluse | 76.602 | 510.738 | 16.156 | 83 662 | 102.222 |
| 85 | Vendée | 18.548 | 81.119 | 16.635 | 98.049 | 30.319 |
| 86 | Vienne | 35.859 | 150.343 | 18.810 | 102.428 | 37.375 |
| 87 | Vienne (Haute-) | 54 | 201 | 41.309 | 210.321 | 74.574 |
| 88 | Vosges | 40 | 1.527 | 50.987 | 253.063 | 112.415 |
| 89 | Yonne | 14.622 | 34.101 | 26.752 | 133.663 | 71.382 |
| | Total pour la France. | 3.311.117 | 17.149.070 | 4.241.190 | 21.066.206 | 11.669.625 |
| | **Algérie** | | | | | |
| | Alger | 441.367 | 2.789.364 | 32.370 | 159.428 | 365.265 |
| | Constantine | 114.433 | 570.891 | 17.169 | 78.836 | 31.482 |
| | Oran | 457.180 | 4.685.021 | 30.343 | 144.874 | 1.798.736 |
| | Total pour l'Algérie. | 1.012.980 | 8.045.276 | 79.882 | 383.138 | 2.195.483 |

## La production et le mouvement des alcools en Décembre

La production s'élève à 2.995.262 hectolitres répartie comme suit :

I. *Bouilleurs et distillateurs* : 2.814.602 dont 160.117 hl. d'alcools libres provenant, de la distillation des vins, 4.763 hl. ; des piquettes et lies de vins 25.546 hl. ; des marcs de raisin, 34.400 hl. ; des pommes et poires, 25.665 hl. ; des cidres et poirés, lies de cidres et poirés, 27.789 hl. ; des marcs de pommes et de poires, 52 hl. ; des fruits autres que les pommes et les poires, 901 hl. ; de synthèse, grains et divers, 1.624 hl. ; de cognacs et armagnacs, 28.078 hl ; de grains mis en œuvre pour la production des genièvres, 11.299 hl.

II. *Distillation obligatoire* (viticulture) : 27.054 hl., dont 6.996 hl. d'alcools de vin et 20.058 hl. d'alcools viniques.

III. *Bouilleurs de cru* : 153 606 hl. — Aux importations, 89.039 hl., parmi lesquels 40.202 hl. d'Algérie ; pour les exportations 46.284 hl.

Le stock est de 4.112.873 hl. dont 1.368.277 hl. d'alcools libres.

# Petites Annonces économiques

## PROPRIETAIRES de TRACTEURS

**CLETRAC & SCHNEIDER**

adaptez à vos tracteurs des Diesel **DOUGE** spéciaux utilisant le fuel domestique, 80 o/o d'économie.— Adaptation sur Mac Cormick, Deering, Fordson, Austin, Caterpilar, Hanomag, etc... Nombreuses références,

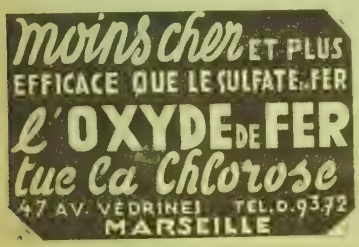
Moteurs Diesel industriels de 7 à 120 CV.

**H. POURET**, agent général, **7, rue Duguesclin, Montpellier.** — Tél. 37-46.

---

4057. — **On demande** représentant actif pour la région de Montpellier. S'adresser à M. Dupuy, mas Amiel, Maury (Pyr.-Orient ).

---




---

Importantes pépinières de

## TOUTES VARIÉTÉS DE VIGNES

Prix courant franco sur demande

**E. LEMERLE, 67, route de Clisson, Nantes**

---

1031. —

## GRIFFES D'ASPERGES SÉLECTIONNÉES

**RANDON, a LAURIS (Vaucluse)**

---

1055. — **Suis acheteur** de quelques milliers de S. 4086, 5409 s/ 3309 et s/ 461.49 de 1er choix et garantis authentiques. Faire offre par 500 au *Progrès Agricole*.

---

## LINOLEUM - BALATUM

**Grand choix**

Meubles de jardin et de plage

Echelles en tous genres

**MARTIN**, 22, Bd Jeu-de-Paume - **Montpellier**

---

1008.— **Expert** t. pays. P. Larue, Gurgy-s/-Yonne.

---

## CARBONATE DE SOUDE

*Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY n'engorgent pas les appareils*

## SOLVAY

# Réduisez au minimum

les risques dus aux intempéries
en employant la potasse
en complément des engrais
azotés et phosphatés :

Sylvinite,

Chlorure de Potassium,

Sulfate de potasse.

augmentent la résistance
à la gelée,
à la coulure,
à la sécheresse
et aux maladies.

---

*Documentation et renseignements gratuits à la :*

**Société Commerciale des Potasses d'Alsace**

12, Avenue Marceau -- PARIS (8e)

# Les meilleures fraises
## pour culture de rapport

### Les avantages donnés par les Variétés nouvelles

Depuis une dizaine d'années la culture des fraisiers à repris son importance d'avant guerre dans la Région Lyonnaise grâce aux avantages apportés à ces fruits par des hybridations raisonnées qui ont donné non seulement des variétés extrêmement hâtives, de grande fertilité, une floraison prolongée qui assure malgré les gelées de printemps, une récolte normale, un parfum agréable recherché par le consommateur, mais surtout une résistance à l'écrasement du fruit qui lui permet d'arriver en bon état de conservation après un voyage de plusieurs jours. Certaines de ces variétés supportent de 400 à 500 grammes de pression au centimètres carré. **Fraise sucrée** détient le record de fermeté, une notice est jointe au Catalogue, sur son extraordinaire résistance. Il ne s'agit pas de variétés en observation, la plupart d'entre elles sont cultivées sur une superficie importante depuis plusieurs années, du reste les producteurs de primeurs du Midi et de l'Afrique du Nord les ont adoptées.

**Super-surprise,** la plus hâtive. **Fraise sucrée Professeur Deaux**, **Grosse hâtive de Lyon**, **Excelsior** et une dizaine d'autres variétés de valeur sont cependant inconnues de la plupart d'entre vous. Des variétés remontantes à gros et petits fruits ont également été créées pour la production d'été et d'automne avec des fruits relativement résistants aux transports. Au cours de votre visite à l'Exposition, vous avez remarqué au dessert dans tous les restaurants, des fraises à gros ou petits fruits suivant la saison. Dégustés naturels ou glacés, ces fruits délicieux et parfumés terminent agréablement un repas.

Combien d'entre vous, Cultivateurs, amateurs de jardin, ou tout simplement gourmets, ont regretté dès le retour de ne pouvoir vous procurer ces fruits et de ne pas avoir songé à réserver une place aux fraises au moins pour votre satisfaction personnelle. Votre aubergiste n'y a pas songé non plus !

Quel tonnage a-t-il fallu pour alimenter Paris ? La région Lyonnaise et la vallée du Rhône ont fourni la plus grande part. Ces quantités rigoureusement exactes vous étonneront voir mon catalogue). Les fraises à gros fruits, plantés en mars, ont une reprise bien meilleure qu'en septembre, surtout dans le Midi. N'oubliez pas que la seconde année donne les plus forts rendements. Pour permettre au plus grand nombre de Cultivateurs de s'intéresser à ces variétés, deux colis d'essai vous sont offerts. **Colis d'essai A** composé de 9 variétés nouvelles dont **Fraise sucrée, Super surfin. Colis B**, composé de 100 plants dont 80 à gros fruits remontants jusqu'aux gelées.

Chaque colis franco domicile, France et Afrique du Nord, 15 francs ou 17 francs contre remboursement. Compte Chèque-postal Lyon 461-63.

En demandant le prix courant adressé franco, joignez deux francs en timbres-poste, vous recevrez des photos grandeur naturelle des fruits des variétés nouvelles dont **Super-Surprise** portant à la fois des fruits mûrs et des fleurs. Une fraisière établie pour être travaillée au motoculteur La Maraichère dont on perçoit les fruits très gros pour le genre. La description des différentes façons de cultiver les fraisiers, des formules d'engrais, expérimentées avec succès, des procédés qu'il faut employer pour hâter la maturité, augmenter la récolte, chasser les insectes, éviter les maladies.

**A. RICHARD** Cultivateur-semeur de fraisiers

Les Fourches - CHAPONOST (Rhône) Banlieue Sud-Ouest de Lyon

# Le Paradis de la Soie

12, Rue Jacques-Cœur — **MONTPELLIER** — Tél. 53-92

Est une Maison spécialisée
dans la vente des **Soieries** et **Lainages.**

## SES PRINCIPES

Réduire les frais généraux au minimum
Ne vendre que les qualités les meilleures
:: Avoir des assortiments très étendus ::
:: Se contenter d'un bénéfice minime ::

## SA DEVISE

**Vendre bon -- Bon marché -- Beaucoup**

**MÊMES MAISONS**

**BEZIERS :** 3, rue Montmorency — **NIMES :** 18, rue Auguste
**PERPIGNAN :** 6, rue de la République

---

# HERNIEUX !

**...Si parmi ces sept infirmités, vous reconnaissez la vôtre !**

Quel que soit votre âge, quel que soit votre sexe, quel que soit le degré de gravité, quel que soit le volume de votre infirmité, nous affirmons que vous serez soulagé et guéri si vous vous adressez à l'**INSTITUT HERNIAIRE de MONTPELLIER**, organisation particulière s'occupant exclusivement de ces infirmités.

Ce traitement, basé sur des données scientifiques précises, est placé sous le contrôle direct des **Frères SALHIEN-KLEBER, spécialistes herniaires brevetés, qui peuvent ainsi affirmer avec certitude que, traitées et sévèrement surveillées en cours de traitement, ces infirmités peuvent guérir !**

**MM. SALHIEN-KLEBER** reçoivent à :

**INSTITUT HERNIAIRE de MONTPELLIER,** 1, rue Durand (2e étage), téléph. 26-61. **Mardi, mercredi, jeudi,** 9 à 4 h., les autres jours, sur rendez-vous.
**NIMES,** Hôtel Cheval-Blanc, **2e et 4e lundis.**
**ALES,** Grand Hôtel, **1er et 3e lundis.**
**BEZIERS,** Hôtel Paix, **tous les vendredis,** 9 à 4 heures.
**AVIGNON,** Cabinet, rue Chauffart (pr. Préfecture), **t. l samedis,** 10 à 4 h.

*NOTA.* — Pour renseignements complémentaires, écrivez directement à :

**L'Institut Herniaire de Montpellier - M. Salhien-Kléber, Directeur**

vous répondra personnellement et discrètement.

# *RELEVÉ des IMPORTATIONS et des EXPORTATIONS de VINS pendant le mois de Janvier 1938.*

## IMPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE JANVIER 1938

Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres)

| PAYS D'ORIGINE | MOUTS DE VENDANGE et jus de raisins frais non fermentés ou partiellement fermentés même pasteurisés | | VINS ORDINAIRES | | | VINS DE LIQUEUR et mistelles | | TOTAL par pays d'origine |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | en bouteilles flacons, etc. | Autres | en futailles et contenants autres que ceux ci-après | Vins mousseux | Autres | en futailles et contenants autres que ceux ci-après | en bouteilles fiasques et flacons | |
| Espagne | » | » | 515 | « | » | » | 5 | 520 |
| Grande Bretagne | » | » | » | » | « | 167 | » | 167 |
| Hongrie | » | » | 1.195 | « | « | 12 | 2 | 1.209 |
| Italie | » | 8 | 582 | 2 | 321 | 4 | 1 | 918 |
| Pays-Bas | » | 128 | » | » | « | » | « | 128 |
| Portugal | » | » | 12 | » | 2 | 11.223 | 33 | 11.270 |
| Etats-Unis d'Amérique | « | 105 | » | » | » | » | « | 105 |
| Autres îles de l'Océanie | » | 34 | » | » | » | » | » | 34 |
| Suède | « | 8 | « | » | « | « | » | 8 |
| Chili | » | » | 27 | « | « | » | » | 27 |
| Grèce | « | « | « | » | « | 148 | « | 148 |
| Autres pays étrangers | « | » | » | « | 16 | 1 | « | 17 |
| Total des quantités importées de l'étranger | « | 283 | 2.331 | 2 | 339 | 11.555 | 41 | 14 551 |
| Cameroun (mandat français) | « 1 | « | » | « | « | 1 | » | 2 |
| Algérie | » | 3.350 | 992 074 | 13 | 56 | 2.259 | 13 | 997.767 |
| Tunisie | « | 6.980 | 69.289 | » | 1 | 7 358 | 1 | 83.629 |
| Afrique occidentale française | « | » | 124 | » | « | » | » | 124 |
| Maroc (zone française) | » | « | 615 | » | 23 | « | « | 638 |
| Indochine française | 1 | 83 | « | » | » | » | » | 84 |
| Madagascar | « | « | 7 | « | « | « | « | 7 |
| Total des quantités entrées en France | 2 | 10 696 | 1 064.550 | 15 | 419 | 24.173 | 97 | 1 099 802 |

**EXPORTATIONS PENDANT LE MOIS DE JANVIER 1938** (Commerce spécial. — (Quantités exprimées en hectolitres).

| PAYS D'ORIGINE | VINS ORDINAIRES en futailles et contenants autres que ceux ci-après | | VINS ORDINAIRES en bouteilles, fiasques, flacons, etc. | | | VINS DE LIQUEURS et mistelles | | TOTAL par pays de destination |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | de la Gironde | d'ailleurs | Vins de Champagne et autres vins mousseux | Autres | | en futailles et contenants autres que ceux ci-après | en bouteilles fiasques flacons, etc. | |
| | | | | de la Gironde | d'ailleurs | | | |
| Suède | « | 2 | 108 | 99 | 57 | « | 29 | 295 |
| Norvège | 53 | 184 | 73 | 1 | 37 | 1 | 53 | 402 |
| Danemark | 165 | 298 | 56 | 23 | 7 | 58 | « | 607 |
| Finlande | 14 | 2 | 11 | 4 | 99 | » | « | 130 |
| Grande-Bretagne | 2.251 | 1.078 | 2.603 | 563 | 255 | 89 | 595 | 7 434 |
| Allemagne | 5 416 | 2.910 | 175 | 56 | 81 | 411 | 6 | 9.955 |
| Pays-Bas | 487 | 314 | 409 | 75 | 259 | 60 | 21 | 1 625 |
| U. E. belgo-luxembourgeois | 6 951 | 3 098 | 1.629 | 226 | 300 | 2.932 | 55 | 15.194 |
| Suisse | 542 | 18 421 | 291 | 14 | 88 | 52 | 27 | 19 435 |
| Brésil | 48 | 7 | 49 | 14 | 12 | « | 4 | 134 |
| Canada | « | « | 5 | » | 1 | « | « | 6 |
| Cuba | 108 | « | 44 | 15 | 22 | 21 | 14 | 194 |
| Argentine | 17 | « | 85 | 1 | 5 | « | 176 | 254 |
| Etats-Unis d'Amérique | 8 | 48 | 1.908 | 945 | 674 | » | 1.021 | 4.604 |
| Mexique | 241 | 103 | 21 | 10 | 9 | 23 | 6 | 413 |
| Chine | 72 | 23 | 7 | 1 | 1 | « | 41 | 145 |
| Venezuela | 124 | 11 | 59 | 11 | 6 | « | 5 | 216 |
| Japon | 127 | 4 | 18 | 14 | 2 | » | 13 | 178 |
| Autres pays d'Afrique : | | | | | | | | |
| Equatoriaux occidentaux | 78 | 95 | 41 | 64 | 46 | » | 27 | 351 |
| Méridionaux | 9 | » | 11 | 3 | 1 | « | 7 | 31 |
| Indes anglaises | « | » | 62 | 20 | 11 | » | 51 | 144 |
| Indes néerlandaises | 7 | 5 | 24 | 56 | 1 | 1 | 6 | 100 |
| Egypte | 47 | 52 | 157 | 13 | 61 | 9 | 16 | 355 |
| Algérie | 13 | 3 153 | 567 | 29 | 79 | 67 | 802 | 4.710 |
| Cameroun (mandat français) | 234 | 74 | 9 | 3 | 13 | » | 44 | 377 |
| Tunisie | 8 | 6 | 133 | 8 | 21 | 18 | 229 | 413 |
| Maroc (zone française) | 42 | 15 | 151 | 4 | 29 | 9 | 488 | 738 |
| Afrique occidentale française | 703 | 1.442 | 122 | 37 | 38 | » | 127 | 2 469 |
| Madagascar | 1 089 | 1 637 | 39 | 22 | 27 | 2 | 74 | 2 860 |
| Indochine française | 183 | 1.653 | 136 | 10 | 47 | 53 | 415 | 2 497 |
| Réunion | 206 | 475 | « | 1 | « | » | 45 | 727 |
| Nouvelle-Calédonie | 7 | 66 | 9 | « | » | 3 | 22 | 107 |
| Martinique | 88 | 567 | 30 | 11 | 1 | » | 44 | 741 |
| Guadeloupe | 403 | 851 | 40 | 18 | 4 | 21 | 188 | 1.525 |
| Afrique équatoriale française | 460 | 134 | 14 | 36 | 51 | « | 25 | 720 |
| Autres pays | 506 | 515 | 693 | 187 | 132 | 79 | 219 | 2 331 |
| Totaux | 20 677 | 37.243 | 9.729 | 2.594 | 2.477 | 3.999 | 4.885 | 84 514 |

Une fraiseraie établie sur un plateau des Monts du Lyonnais.

A gauche, fraisiers âgés de deux ans ; à droite fraisiers d'un an vus à l'époque de la cueillette. Les rangs sont espacés de 0m,70.

à une petite planche voire même à une bordure, ou faire, au contraire, l'objet de plantations importantes et lucratives.

La culture rationnelle du fraisier est, à nos yeux, l'une des plus rémunératrices des cultures fruitières ; elle est d'ailleurs couramment le complément heureux de quelques autres (pêchers, poiriers, etc...) auxquelles on l'associe volontiers.

Les producteurs savent en effet que les fraisiers sont à même de leur procurer une récolte presque immédiate, tandis que les arbres fruitiers nécessitent plusieurs années avant de couvrir les frais d'installation et d'entretien.

**Un aperçu de la production**. — On peut estimer la production nationale annuelle à plus de 220.000 quintaux et sa valeur à 55 ou 60 millions de francs.

Tous nos départements sont en somme producteurs, mais les véritables régions de production dans lesquelles vont s'approvisionner chaque année les commerçants et les industriels sont :

Finistère, Maine-et-Loire, Meurthe-et-Moselle, Moselle, Rhône, Vaucluse, qui accusent chacun une production de plus de 10.000 quintaux ;

Meurthe-et-Moselle, Nord, Saône-et-Loire, Seine-et-Marne, Seine-et Oise, Rhône, qui produisent de 5.000 à 10.000 quintaux ;

Aveyron, Bouches-du-Rhône, Corrèze, Doubs, Dordogne, Drôme, Eure, Haute-Loire, Haut-Rhin, Hérault, Isère, Lot, Loir-et-Cher, Seine-Inférieure, Tarn, qui donnent de 1.000 à 5.000 quintaux ;

Allier, Ardèche, Bas-Rhin, Gard, Loiret, Haute-Vienne, Pas-de-Calais, Puy-de-Dôme, Sarthe, Somme, Tarn-et-Garonne, Var, disposent chacun de 500 à 1.000 quintaux ;

Aisne, Alpes-Maritimes, Charente, Charente-Inférieure, Côte-d'Or, Gironde, Haute-Garonne, Loire, Nièvre, Savoie, Vendée, Vienne n'accusent guère chacun que 250 à 500 quintaux.

Quelques chiffres cités au hasard donneront mieux encore un aperçu de l'importance de la production dans certaines régions.

Les Halles de Paris (d'après Condon) recevaient en 1899, journellement et pendant trois semaines : de la banlieue, 700 voitures de fraises, soit 5.750 tonnes, et par chemin de fer 12.810 tonnes ; au total : 18.560 tonnes à 700 fr. l'une, soit 14.401.100 francs.

Quelques gares de Vaucluse ont expédié en 1928 : 3.672 tonnes dont 2.133 de la seule gare de Carpentras.

La gare de Saint-Rambert (Vallée du Rhône) expédie journellement, en pleine saison, 80 à 100 tonnes sur Paris et les villes du Nord.

La gare de Lyon-Brotteaux, en 1929, expédiait en Suisse 700 tonnes.

Les Syndicats bretons de la région de Plougastel-Daoulas ont chargé chaque jour un vapeur à destination de l'Angleterre, soit 12 à 1.900 tonnes pour une saison.

La Moselle, avec ses 700 ou 800 hectares de culture, expédie beaucoup en Allemagne et en Suisse.

Si l'on songe au commerce tant intérieur qu'extérieur auquel la production de la fraise donne naissance, aux transports dont est l'objet ce fruit, aux industries qu'il alimente, aux milliers d'intermédiaires, industriels et commerçants qui, seuls, connaissent l'intéressant chiffre d'affaires qu'il procure, et enfin aux milliers de cultivateurs et ouvriers agrico-

les qu'il aide à vivre, il est aisé de juger combien est importante la place qu'occupe la fraise dans l'économie nationale.

**La fraise est-elle un fruit ou un légume ?** Sa culture est habituellement décrite dans les ouvrages de culture potagère qui assimilent ce fruit à un légume au même titre que la tomate, le melon... qui sont des « légumes-fruits ». Au point de vue commercial, la fraise est comprise dans la liste des meilleurs fruits ; elle n'est plus leur parent pauvre d'autrefois ; elle a sa place dans les livres, les revues et aussi les Congrès qui se préoccupent des questions de pomologie.

Si vous vous placez au point de vue botanique, le fraisier produit de petits fruits secs (akènes) disposés en nombre indéfini à la périphérie d'un réceptable charnu et comestible qui s'accroît jusqu'à la maturité des graines.

En tant que consommateur, vous considérez la fraise comme un fruit charnu, succulent, rempli d'un suc acidulé, sucré, agréablement parfumé ; seul vous intéresse le réceptacle coloré du fruit parce que c'est lui que vous consommez lorsqu'il a atteint au maximum le volume et les qualités que vous lui demandez. Par contre, vous n'attachez pas d'importance aux graines (qui sont les fruits proprement dits) ; vous ne vous intéressez à elles que pour les semis auxquels, dans certains cas spéciaux, vous recourez. La durée germinative des graines est de trois ou quatre ans, mais plus elles sont jeunes et plus aisément elles germent.

**L'origine** de cette culture remonte tout au plus au XIVme siècle ; elle ne s'est répandue un peu partout en France qu'au XVIme siècle et n'a été vraiment généralisée qu'avec l'apparition des fraises anglaises, en 1820. C'est alors que s'est progressivement accru le nombre des variétés à gros fruits.

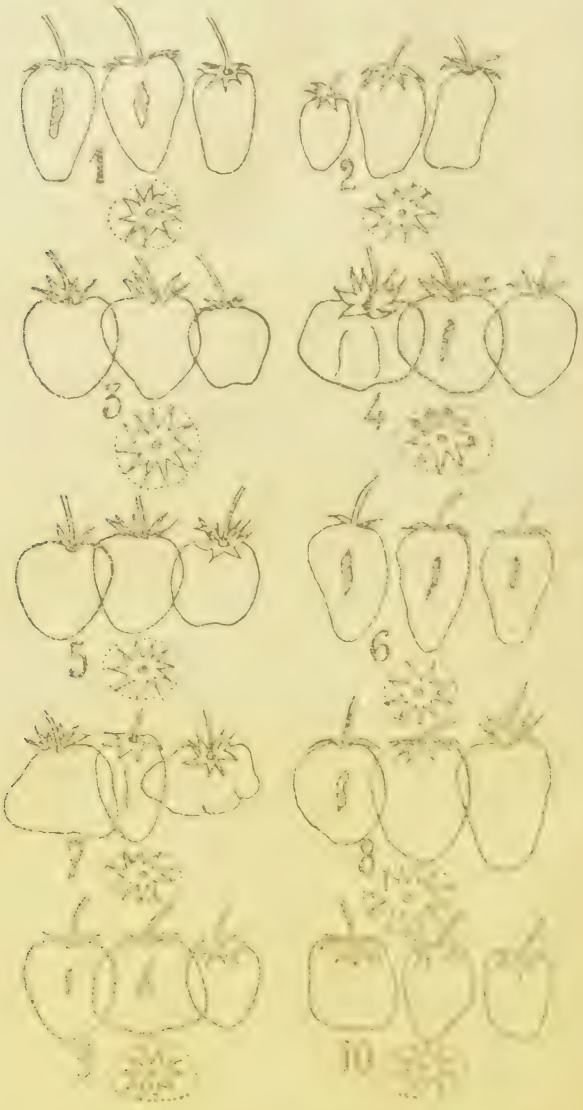
En 1893, l'abbé Thivolet obtint pour la première fois un fraisier remontant (Saint-Joseph) qui ouvrit une voie nouvelle aux hybrideurs, lesquels, depuis cette date, s'emploient à rechercher des variétés nouvelles. Bien rares sont les variétés vraiment méritantes obtenues par croisement artificiel ; les meilleures, qui ont en même temps fait preuve d'une grande stabilité, ont été pour la plupart issues d'un semis de hasard.

**La classification** des fraisiers, aux yeux du producteur, se résume aux trois groupes suivants :

1° Les *fraisiers à petits fruits* ou *fraisiers des quatre-saisons* (Fragaria vesca semperflorens) au feuillage menu, groupé en touffes, émettant de nombreux et fins « stolons » ou « filets » couramment appelés « coulants », dont la floraison se renouvelant depuis mai jusqu'à octobre assure une double récolte : en juin-juillet, puis en fin d'août, septembre et commencement d'octobre. Ces fraisiers à petits fruits sont dits « remontants » par opposition à leurs ancêtres, les *Fr. des Alpes*, qui croissent spontanément dans les bois et les montagnes en ne fructifiant qu'au printemps ou en été. Une seule race parmi ces fraisiers à petits fruits n'émet pas de coulants, c'est le fraisier « Gaillon », souvent employé en bordure le long des allées.

2° Les *Fraisiers à gros fruits* dits *Fr. hybrides* ou *Fr. anglais* (Fragaria grandiflora) issus de variétés américaines (qui avaient elles-mêmes subi l'effet de nombreux croisements). Les plantes sont vigoureuses,

leur feuillage plus ample et plus rigide que chez celles du premier groupe ; les fleurs toujours grandes — bien que de dimension variable — et



*Quelques bonnes variétés de fraises* (coupes [illegible]).

1. Deutsch Evern ; 2. Ladette ; 3. Surpri[illegible] ;
4. Docteur Morère ; 5. Sir Joseph Paxton ; 6. Margu[illegible] ;
8. Royal S[illegible] ; 9. Sulpice Barbe ; 10. [illegible] de Thiry.

généralement hâtives, procurent, au printemps seulement, des fruits gros ou très gros. Plusieurs centaines de ces variétés à gros fruits, non remontantes, ont été livrées au commerce et cultivées. Certaines ont connu une vogue bien méritée ; d'autres, beaucoup moins intéressantes, n'ont pas eu de lendemain.

Actuellement, on peut estimer à une trentaine le nombre de ces variétés mises en vente et réellement cultivées (1).

3° Les *Fraisiers à gros fruits remontants* dus tout d'abord au semis du hasard des fraisiers à gros fruits et non pas au croisement de ceux-ci avec les fraisiers à petits fruits. Ils ressemblent en tous points aux fraisiers du second groupe, mais ils ont la faculté d'émettre une seconde floraison tardive — souvent même trop tardive — qui fournit une seconde récolte d'août à novembre.

L'engouement des amateurs pour les variétés remontantes tend à s'apaiser ; elles ne répondent pas absolument aux désirs exprimés et beaucoup d'entre elles sont sans vigueur ou sans mérite ; leur seconde récolte ne parvient pas toujours à mûrir. Les recherches des principaux semeurs tendent toujours à l'amélioration des races existantes. Ces fraisiers ne font pas l'objet de cultures importantes ; le plus souvent elles sont limitées dans les jardins à quelques bordures ou à une planche dont la production satisfait tant bien que mal aux besoins d'une famille. Assez rares sont les plantations commerciales établies avec une des variétés de ce groupe, malgré le volume accru des fruits produits par certaines d'entre elles.

(*à suivre*) J. Vercier.

# DU BERRY AU TADLA (2)

## PAR FOIX, SAIDA, SAIDIA... — *IMPRESSIONS DE VOYAGE*

### Algérie

*Oran* est une grande ville, où il est assez difficile de se diriger, étant donnée la rareté des plaques indicatrices des rues. Nous y constatons une réduction d'activité par rapport à 1933, comme partout.

Le vin de 12 degrés, type de l'Oranie, se vend au détail 1 fr. 80 le litre ; il y a encore du raisin à 2 fr. 50 le demi-kilogramme, mais nous préférons les mandarines à deux francs. La vente du raisin tardif n'est pas assurée au pays des mandarines, et surtout de la clémentine encore plus précoce, dont le prix est abordable en novembre. Le jus d'orange est au moins aussi agréable que le jus de raisin et il existe des presses à levier, inoxydables, pour écraser une orange au bord de la table.

Passé la Méditerranée, on a dans chaque ville une « Maison du Colon ». Celle d'Oran a la forme d'une dame-jeanne polygonale calée à la base

(1) Personnellement [illegible] 56 variétés [illegible] ouvrage « *La Fraise* », 176 pages (Librairie Hachette), et 75 variétés [illegible] dessins dans le second volume de « Détermination des fruits », Comment trouver soi-même le nom d'une cerise ou d'une fraise », 195 pages, clé chiffrée (Librairie Baillière).

(2) Voir page 216

sur un magasin d'ameublement, et portant près de son goulot un laboratoire agricole et œnologique. Le vin n'y est pas dans la cave, mais sous les combles. L'agriculture s'y présente, d'abord, sous l'aspect d'une banque, puis de multiples bureaux cloisonnés, comme partout, afin que chacun consacre une partie de son temps à échanger des lettres avec ses voisins. Travailler n'est pas toujours produire !

*A Mostaganem,* nous sommes en plein milieu viticole. Nous reviendrons peut-être sur la colonisation des sables des environs.

Pour l'instant, les vignes sont occupées par les tailleurs, ou au moins, les tailladeurs, abattant les sarments en laissant des brins de plusieurs décimètres, puis, recoupant les sarments que ne ramassent pas les femmes indigènes. Ce sont des enfants de 10 à 14 ans qui font au sécateur, ce travail revenant à 30 francs l'hectare.

Les ouvriers (musulmans) gagnent 12 francs par jour, les chefs d'équipe algériens (d'origine espagnole), gagnent 15 francs plus logement, jardin et vin.

Nous poussons une visite jusqu'aux gisements de diatomite, dans le Dahra. Cette silice fossile ou kieselguhr, a des emplois multiples dont la filtration des moûts et des vins. Malgré cela, le débouché est restreint pour l'instant.

Il est curieux de constater que, malgré le bon marché de la main-d'œuvre, l'Algérie n'arrive pas à s'industrialiser.

Ainsi, elle exporte ses tartres pour racheter l'acide tartrique. On dit que l'eau fraîche y fait défaut pour la cristallisation.

Nous voyons une usine de carbonisation de sarments déjà fermée.

L'Algérie exporte des alcools issus de marcs et du vin et importe, paraît-il, des alcools pour les mistelles, qui retraverseront la mer pour servir de base aux apéritifs et vins de liqueur.

Les mistelles se fabriquent dans les chais des viticulteurs, mais sous la direction des acheteurs, qui ont acheté les moûts d'avance.

Il n'existe pas de vignerons fabriquant des mistelles pour les offrir ensuite à des clients éventuels. Leur régime n'a donc à peu près rien de commun avec celui des vins ordinaires.

Pour nous rendre à Mascara, un obligeant viticulteur de Mostaganem nous fait traverser le centre maraîcher révolutionnaire de Perregaux, puis, visiter les travaux du barrage de l'Oued Fergoug, qui coûteront peut-être un milliard et augmenteront la fertilité de la vallée du Chéliff, actuellement commandée par un barrage plus petit, sis en aval et partiellement envasé.

Nous visitons aussi Bou Hanifia, aux eaux chaudes très digestives, où s'élève un vaste casino, avec, paraît-il, contribution de la compagnie de Vichy.

*A Mascara,* la Maison du colon est de marbre onyx et d'or. La réputation des vins de Mascara avait fait la richesse avant de conduire au chômage actuel des débouchés. La qualité de ces vins provient surtout du choix des cépages (voir *Progrès agricole et viticole* du 14 février 1937), mais aussi du climat tardif, ce qui permet en certaines années, la fraîcheur des nuits, d'où fermentation plus lente. Nous pensions que la conservation du vin était favorisée par les caves souterraines. En réalité, celles-ci sont exceptionnelles. Dans l'une d'elles, le thermomètre marquait

17°5 un soir de novembre. Ce n'est donc pas la fraîcheur ! Néanmoins, on y conserve des bouteilles datant de dix ans, et certaines de vin blanc mousseux.

Le cru de Mascara vient d'être délimité. En tête, sont les coteaux tertiaires gréseux ou calcaires. La vigne y est plantée entre les roches. Quand ses racines arrivent à une certaine profondeur, la souche devient très forte, presque indifférente aux saisons. Grâce au soleil et au vent, les maladies font peu de mal, et de nombreuses feuilles vertes existent encore fin novembre.

Cette santé conduit à essayer les cépages tardifs.

Malgré la vigueur des souches, d'ailleurs largement espacées, souvent à trois mètres, le rendement moyen n'est que de 30 à 40 hectolitres à l'hectare, en vins de 12 à 14 degrés. Les plus alcooliques sont ceux du cépage blanc, qualifié de Faranah.

Un tableau d'analyses donne les chiffres suivants, pour les vins de Mascara : Alcool, rouges : 13 à 14° ; blancs 13 à 16°. Acidité totale sulfurique : rouges 3,2 à 7 gr. ; blancs : 2,5 à 4,7 gr. Acidité volatile, rouges : 0,4 à 1,3 ; blancs 0,4 à 1,8. Extrait sec, rouges : 29 à 55 gr. ; blancs : 17 à 58 gr.

Au pied de Mascara, existent des vignobles gélifs, dans la plaine à céréales d'Eghris.

En allant vers le sud, l'altitude s'élève et en même temps les risques de gelée. Il n'y a guère de vigne autour de *Saïda,* ville militaire à vie chère.

Renonçant à traverser la mer d'alfa séparant d'Aïn Sefra, nous nous dirigeons vers l'ouest à travers des coteaux secs où de rares colons vivent péniblement avec des rendements en céréales de six quintaux par hectare. Par ailleurs, ils font du commerce avec les fellahs (petits cultivateurs). Sur ce trajet, on traverse une des rares véritables forêts de pins d'Alep

Puis la descente se fait sur la plaine de Sidi-bel-Abbès, fertile au moins en apparence, car parfois la croûte calcaire se trouve seulement à un ou deux décimètres sous de la terre rouge. Mais tout est labouré. On signale des arrachages de tuf calcaire ayant coûté 1 à 5.000 francs l'hectare. En bordure des routes, des murs de pierre sèche ont près de deux mètres d'épaisseur.

*Sidi-bel-Abbès,* ville plate aux rues rectangulaires, est la capitale de la Légion étrangère. Le hasard nous fait ouïr un orchestre de près de cent exécutants.

A la maison du Colon, datant d'une vingtaine d'années, le perron représente une grande croix gammée. Nous avions vu une mosaïque romaine de ce genre à Tebessa, sur la frontière algéro-tunisienne. Ce symbole n'est pas un spécifique de l'Europe centrale.

L'arrosage permet toutes les cultures dans l'active banlieue du principal centre agricole de l'Oranie.

Nous y avons vu un lot de mulets magnifiques valant 7.000 à 8.000 francs pièce et provenant probablement des Hautes-Alpes par la Drôme. C'étaient peut-être nos voisins du paquebot ?

En outre, on importe des baudets pour les colons voulant produire les mulets, tracteurs économiques, en pays de céréales.

Ici des batteuses américaines au service desquelles se relayent sans arrêt cinquante arabes, arrivent à ensacher 300 à 400 quintaux par jour !

Sur le trajet vers Tlemcen, à Tatfaman, vient de se constituer un verger d'une centaine d'hectares, en carrés d'un ou deux hectares entourés de brise-vents résineux.

Ce sont des arbres à noyau, dont des pêchers, en partie palissés sur fil de fer.

Nous traversons *Tlemcen* la fruitière sans nous arrêter, puis les monts dénudés pour redescendre dans la plaine viticole de Lalla-Marnia (Algérie) et Oujda (Maroc).

Avant de quitter l'Oranie, signalons que les grandes caves y sont tenues avec une grande propreté et qu'on ne néglige rien pour obtenir un vin de haut degré. On se dispute des dixièmes de degré, en vue de l'exportation des vins, pour coupages surtout.

(*à suivre*).

Pierre LARUE,
Docteur de l'Université, Ingénieur agronome.

## QUESTIONS DIVERSES

### *Le Crapaud*

Le malheureux Crapaud, trop souvent massacré, trop couramment méconnu, a trouvé d'ardents défenseurs au sein de l'*Académie d'Agriculture de France*. Le professeur Lapicque a réclamé pour lui une réglementation protectrice (décembre 1936) et M. Heim de Balsac a insisté à son tour (février 1937) en exposant à ses confrères le résultat d'observations qu'il a faites en Lorraine sur le précieux Batracien.

La capture d'un crapaud pris dans son gîte le matin pour un emprisonnement de vingt-quatre heures permet de se rendre compte de ce qu'il a mangé en examinant les excréments, qui contiennent les débris de ses proies. Cette analyse peut être d'ailleurs renouvelée sur un même crapaud dont on a repéré la station favorite. La surveillance de sujets mis en vivarium en présence de proies diverses est un mode d'enquête complémentaire toujours recommandable.

M. Heim de Balsac constate que l'animal capture essentiellement les insectes qui circulent à la surface du sol pendant la nuit ; il les happe d'un coup de langue rapide et les avale après les avoir quelque peu écrasés au passage entre langue et palais. Au nombre de ses victimes habituelles, on relève bien des sortes de chenilles, depuis les vers gris, qui sont exposés à ses attaques entre leur sortie du sol et leur montée sur les plantes, jusqu'aux chenilles velues, comme *Acronycta rumicis*, *Chelonia caja*, *Bombyx rubi*, et aux urticantes comme la Processionnaire du Pin, dont il lui arrive d'ingurgiter une vingtaine à la file. Il en est de même pour les sauterelles qui sont saisies immédiatement à terre, ainsi que grillons et et jeunes courtilières.

Le Crapaud aime beaucoup les fourmis, qu'il consomme en abondance, jusqu'à 300 ou plus au cours d'une seule nuit pour les petits *Lasius*, dont

il épuise parfois en quelques jours une colonie auprès de laquelle il gîte. Les guêpes ne le rebutent point ; si elles s'attardent sur le sol devant lui, il a tôt fait de les capturer sans leur donner le temps de manœuvrer leur aiguillon, dont le venin ne l'éprouve d'ailleurs pas.

Parmi les Coléoptères, on le voit absorber des rhizotrogues, qui sont de petits hannetons, des charançons, des cantharides et aussi des staphylins, des carabes, des coccinelles et des vers luisants qui, eux, sont des Insectes utiles.

Il attaque les Myriapodes, ne dédaigne pas les Araignées terricoles (Lycoses) et fait une importante consommation de cloportes. C'est aussi un ennemi des escargots et limaces, mais il en consomme relativement peu en regard des Arthropodes dont il se régale.

Il lui arrive d'avaler des proies trop volumineuses, gros charançons, gros carabes, qui provoquent une obstruction intestinale mortelle. Ayant été témoin d'accidents de ce genre, M. Heim de Balsac met en doute le fait, rapporté par Miller, d'un Crapaud qui aurait absorbé en une nuit 91 Cétoines dorées.

L'auteur traite aussi des ennemis du Batracien. Si les chiens et chats paraissent se contenter de bousculer les crapauds, sans en faire leur proie, il n'en est pas de même du Renard, du Blaireau qui en est friand et qui peut en dévorer trois ou quatre à la suite, de la Martre, du Putois et du Hérisson, qui ne craignent pas comme on se l'imagine l'action de leur venin ni de leur urine.

Comme les grenouilles, ils sont décimés par les couleuvres à collier lorsqu'il s'en trouve sur leur terrain de chasse. Mais il ont un ennemi plus actif encore dans une Mouche parasite, *Lucilia bufonivora* Moniez, dont les larves s'attaquent tout d'abord à leurs fosses nasales, puis leur dévorent la face en les soumettant à un véritable supplice avant de les faire mourir.

Il arrive aussi que la multiplication du Batracien soit entravée par le fait qu'il confie sa ponte à des flaques d'eau passagères, dont la disparition provoque le dessèchement des œufs, ceux-ci pouvant du reste être détruits dans l'eau par l'invasion d'une Saprolégniée parasite (*Achlya racemosa*).

L'Homme aussi contribue à détruire son auxiliaire, dont il se fait trop souvent le bourreau par ignorance, par irréflexion, ou par simple cruauté. Il est temps que les cultivateurs de chez nous apprennent à le protéger, comme font ceux d'outre-Manche, qui achètent des crapauds pour les mettre dans leurs jardins (1).

(1) *Revue de Zoologie agricole*. Bordeaux, août 1937.

## INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

### Les Appellations d'origine et l'Assainissement du Marché viticole

### Réponse de la Confédération générale des Vignerons (Narbonne)

Au cours d'une réunion des associations viticoles de la Gironde, tenue le 7 février dernier, M. Roy qui la présidait s'est élevé contre la mise en

application du décret-loi du 30 juillet 1935 qui a créé les appellations d'origine contrôlées et soumet les autres appellations aux charges des lois viticoles.

Or, on ne saurait oublier que le décret-loi du 30 juillet 1935 est sorti des délibérations de la Fédération des Associations viticoles de France et d'Algérie, réunie à Paris et à Bordeaux en 1935, sous la présidence de M. Roy lui-même. Cette loi est la résultante d'un pacte viticole consenti par toutes les régions viticoles de France. Le pacte viticole va-t-il être rompu ?

---

**Journées du raisin et du jus de raisin**
(Moissac-Béziers-Nice)

Les manifestations en faveur du raisin et du jus de raisin se succèdent à un rythme accéléré : Moissac, Béziers, Nice.

A la tête du mouvement : MM. Barthe, le docteur Rouanet, Marieu, M. Gérard d'Eaubonne, Bougnol, le général Michel, le professeur Chassant, Palazy, Biscaye, le professeur Dieulafé, le professeur Boulet, Bernard Gavoty, et combien d'autres ?

Tous ces animateurs travaillent sans arrêt pour le plus grand profit de la viticulture française.

---

**L'Exposition des primeurs de l'Afrique du Nord**

Le train de propagande-exposition des primeurs de l'Afrique du Nord stationnera à la gare de la P. V. de Montpellier, le 11 mars.

---

**Syndicat national des viticulteurs-concentrateurs de France.** -
*Compte rendu de la réunion du 8 février 1938 à Montpellier.*

Motifs de la raréfaction de la Concentration en 1936-1937 : faiblesse des récoltes et élévation des prix des vins. Mais de nouvelles prestations et des perspectives nouvelles de surabondances viticoles possibles ou prochaines nous incitent à ranimer l'activité du Syndicat, bien que celle-ci ne ne se soit en réalité jamais éteinte, ainsi qu'il est suffisamment prouvé.

La concentration permettant une exportation bien plus facile et économique de nos excédents (vins bloqués aux colonies françaises, il est à nouveau réclamé les Décrets *rectificatifs* sollicités depuis déjà huit mois et promis par le ministère des colonies, qui nous permettront de vinifier les concentrés à destination pour les vendre un prix raisonnable sous le nom conventionnel imposé de « Jus de raisins fermenté ». Ce sera là, la réparation *due* à la viticulture de l'erreur commise par certains services dans la rédaction des anciens décrets.

La proposition de création d'une Coopérative d'exportations vinicoles, filiale du Syndicat, réclamée de divers côtés par l'opinion publique depuis longtemps pour nous ressusciter une exportation sérieuse en rapport avec nos excédents éventuels, est adoptée, et une commission désignée pour en élaborer immédiatement statuts et règlements, etc... de façon à pouvoir être effectivement constituée et démarrée dès la parution des Décrets si impatiemment attendus par les Viticulteurs, *tous* intéressés directement ou indirectement à cette fondation.

Réunion les mardis matin, 10 heures, Maison de l'Agriculture.

# BULLETIN COMMERCIAL

## MIDI.

GARD. — **Nimes**, 28 février. — Pas de cotation, aucune affaire importante n'étant à signaler au marché de ce jour.

**Alès**, 30 février — Vin rouge aramon, 8°5 à 9°, 16fr. à 16,50 ; 9° à 10°, 15 à 16 fr. ; 10° à 11°, 14 à 15 fr.

HÉRAULT. — **Montpellier**, 1er mars. — En raison des fêtes, pas de cote.

**Sète**, 23 février.— Rouge, 13,75 à 16 fr. 75 ; rosé, 13,75 à 16 fr. 75 ; blanc, 15 à 17 fr.

Vins d'Algérie: rouge, 14,75 à 15 fr. 75 ; rosé, 15 à 16 fr. ; blanc, 16 à 17 fr.

**Béziers**, 25 février — Vins rouges, 9° à 11°5. 16,75 à 13 fr. 50 ; rosés, 10°5 à 12°, 16 à 13 fr.75 ; blancs, pour la vermoutherie, 12°5, 14 fr. 75.

Quelques achats importants, toutes tranches sont à signaler tel que : près Capestang, 6.000 hl, 12°, 160 fr. ; près Béziers, 6.000 hl. 11°3, 156 fr. ; près Murviel, 5.000 hl. 10°4, 153 fr. ; coopérative Cessenon, 900 hectos 10°, 137 fr l'hecto ; près Castelnau-de-Guers, 1.350 hl. 10°2, 147 fr. l'hecto.

Les cours se maintiennent fermes à la propriété pour les beaux vins de bonne qualité.

*Eaux-de-vie* : eau-de-vie de vin, 800 à 825 francs ; fine Languedoc, 875 à 900 fr. ; eau-de-vie de diffusion, 560 à 580 fr. ; eau-de-vie de marc, 465 à 475 les 100 degrés.

**Olonzac**, 27 février. — 13,50 à 15 fr. 75 le degré avec appellation d'origine minervois.

AUDE. — **Carcassonne**, 26 février. — 9° à 10°, 16,50 à 15 fr. 25 ; 10°5 à 12°, 14,50 à 13 fr. 50.

**Narbonne**, 24 février. — 9°5 à 12°, 16,50 à 13 fr. 50 ; moyenne des 10°5, 15 fr. le degré.

**Lézignan**, 23 février. — Minervois et Corbières : 10° à 12°, 15,50 à 13 fr. 50.

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**, 23 février — Vins région 8°5 à 11°, rouge, 14 à 16 fr. ; blancs et rosés, 15,25 à 16 fr. 50 ; Algérie rouge 11° à 12°, 15,25 à 16 fr. 25 ; Tunisie et Espagne, incotés.

## SUD-EST.

VAUCLUSE. — **Avignon**. — Vins rouges 9°, 15,75 à 16 fr. 50 ; 10°5, 15,25 à 15 fr. 75 ; 11° et au-dessus, 14,25 à 15 fr. ; vins de café 15 à 17 fr. ; blancs de blancs, 16 à 16 fr. 50 ; Châteauneuf-du-Pape, 800 à 1000 fr. la pièce de 225 litres.

VAR. — **Brignoles**, 26 février. — Vins rouges, 9°5 à 10°, 15,50 à 15 fr. ; 10°5, à 12°, 14,75 à 13 fr. 75.

## EST.

**BEAUJOLAIS - MACONNAIS**. — Vins rouges : Mâconnais, la pièce, 550 à 600 ; Mâconnais, 1ers côtes, 600 à 650 ; Beaujolais, 2e choix, 650 à 750 ; Beaujolais 1er choix, 800 à 900 ; Fleurie, 1re choix, 1.000 à 1.200.

Vins blancs : Mâconnais, 2e choix, 750 à 800 ; Mâconnais, 1ers côtes, 800 à 950.

Prix très fermes.

GERS. **Eauze**, 26 février. — Les affaires sont peu nombreuses, le commerce ayant encore un peu de stocks et la propriété n'étant généralement pas vendeuse. Aussi les cours demeurent les mêmes, c'est-à-dire 15 fr. le degré-hecto, pour les vins à petit degré et 13,50 à 14 fr. pour les vins à fort degré.

Alcools : en eaux-de-vie d'Armagnacs, il se traite également très peu d'affaires ; cette marchandise demeure néanmoins cotée à 2.900 la pièce de 400 litres, base 52°.

## ALGÉRIE.

**Alger**, 25 février. — Vins rouges 10°, 134 à 135 fr. ; 11°, 124 à 135 fr. ; 12°, 132 à 138 francs ; 12 à 13° extra, 140 fr. ; blanc taché 10°, 133 à 135 fr. ; 11°, 135 fr. ; blanc 12 à 13° 13 fr. le degré.

**Oran**, 28 février. — Arrêt à peu près complet dans les transactions. La propriété reste résistante et ne s'intéresse qu'aux propositions faites sur la base de 11 fr. 25 à 11 fr. 50.

On signale 400 hectos sur 2e et 8e dixièmes 14°5, traités à 11 fr. 75, à Renan.

## BLÉS ET CÉRÉALES

Le marché des blés est toujours calme ; les Coopératives tâchent de pourvoir à l'écoulement régulier de la récolte.

**Avignon**. — Avoine, grise, 116 ; orge, 143 ; paumelle, 144 ; sorgho, 98/97 (le tout nu).

## FOURRAGE ET GRAINES FOURRAGÈRES

Marché stationnaire.

On cote les foins de Crau, à la propriété 31/32 ; les luzernes, 40/42

*Avignon* : Foin, 31/31 ; 2e choix, 34/35 ; luzerne, 44/45 ; graine de luzerne, 600/650 ; décuscutée, 475/525 ; de trèfle 425/475 ; décuscutée, 475/525 de sainfoin, 180/190 ; vesces grises, 120 ; blanches 115 ; paille de blé rouleau, 20 ; batteuse, 16 ; litière, 14.

*Orange* : Graines de luzerne, 750/755 ; de trèfle, 425/450 ; de fenouil, 125/130 ; de sainfoin, 130/135 ; paille à balais, 110/140, nouv. 105/135.

## TOURTEAUX

Tourteaux de coprah supérieur, mars-avril, 120 ; tourteaux de coprah 1/2 blanc, livraison mars-avril, 125 ; tourteaux de coprah ceylan, disponible, manque ; tourteaux de coprah cochin, disponible, 143.

Ces prix s'entendent aux 100 kilos franco gare ou quai Marseille.

Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.

# BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE du dimanche 20 au samedi 26 février 1938

| | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | | TEMPÉRATURE | | | | PLUIE | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | 1938 | | 1937 | | 1938 | 1937 | 1938 | | 1937 | | 1938 | 1937 |
| | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. | maxima | minima | maxima | minima | mill. | mill. |
| | **Tours** | | | | | | **Reims** | | | | | |
| Dimanche. | 5. | —3 | » | » | | » | 10. | —3. | » | » | | » |
| Lundi ..... | 6. | —2. | » | » | | » | 1. | —4. | » | » | | » |
| Mardi..... | 8. | —2. | » | « | | » | 6. | | » | » | | « |
| Mercredi ... | 9. | —2. | » | » | | » | 6. | —5. | » | » | | » |
| Jeudi..... | 8. | —2. | » | » | | » | 8. | —4. | » | » | | » |
| Vendredi ... | 14. | 3. | » | » | | » | | | » | » | | » |
| Samedi..... | 14. | 6. | » | » | | » | 15. | 3. | » | » | | » |
| Total ... | | | | | 76.0 | » | | | | | 182.0 | » |
| | **Angoulême** | | | | | | **Dijon** | | | | | |
| Dimanche... | 6. | —1. | » | » | | » | 4. | —3. | « | » | | » |
| Lundi ..... | 6. | —2. | » | » | | » | 3. | —3. | » | » | | » |
| Mardi ..... | 9. | —4. | » | » | | » | 7. | - 6. | « | » | | » |
| Mercredi.... | 9. | —2. | » | » | | » | 7. | —4. | » | » | | » |
| Jeudi..... | 9. | —1. | » | » | | » | 6. | - 6. | » | » | | » |
| Vendredi... | 16. | 2. | » | » | | » | 9. | —1. | » | » | | » |
| Samedi..... | 14. | 8. | » | » | | » | 12. | 2. | » | » | | » |
| Total... | | | | | 223.0 | » | | | | | 154.0 | » |
| | **Clermont-Ferrand** | | | | | | **Lyon** | | | | | |
| Dimanche .. | 8. | —5. | » | » | | » | 3. | —7. | » | » | trac. | « |
| Lundi ..... | 3. | —7. | » | » | | » | 3. | —7. | » | » | | « |
| Mardi..... | 6. | —6. | » | » | | » | 4. | —8. | » | » | | » |
| Mercredi.... | 12. | —7. | » | » | | » | 8. | —4. | » | » | | » |
| Jeudi..... | 11. | —6. | « | » | | » | 7. | —3. | « | » | | » |
| Vendredi... | 10. | —2. | « | » | | » | 13. | —4. | » | » | | » |
| Samedi..... | 10. | 6. | « | » | | » | 10. | —3. | » | » | | » |
| Total.... | | | | | 135. | » | | | | | 204. | » |
| | **Bordeaux** | | | | | | **Marseille** | | | | | |
| Dimanche .. | 10. | —3. | » | » | 1. | « | 9. | —1. | » | » | | » |
| Lundi ..... | 3. | —3. | » | » | | » | 12. | —3. | » | » | | » |
| Mardi..... | 9. | —3. | » | » | | « | 12. | —4. | » | » | | » |
| Mercredi ... | 12. | —4. | » | » | | » | 14. | —3. | » | » | | » |
| Jeudi..... | 12. | —1. | » | » | | » | 14. | 2. | » | » | | » |
| Vendredi... | 18. | —2. | » | » | | « | 14. | 2. | » | » | | » |
| Samedi..... | 17. | —8. | » | » | | « | 15. | 8. | » | » | | » |
| Total.... | | | | | 17. | « | | | | | 65.0 | » |
| | **Toulouse** | | | | | | **Alger** | | | | | |
| Dimanche .. | 8. | —1. | » | » | | » | | | » | » | | « |
| Lundi ..... | 8. | —2. | » | » | | « | | | » | » | | « |
| Mardi..... | 3. | —3. | » | » | | » | | | « | » | | « |
| Mercredi ... | 12. | —2. | » | » | | « | | | « | » | | « |
| Jeudi..... | 12. | 6. | » | » | | » | | | « | » | | » |
| Vendredi... | 16. | 8. | » | » | | » | | | » | « | | » |
| Samedi..... | 10. | 9. | » | » | | » | | | « | « | | « |
| Total.... | | | | | 144.0 | » | | | | | « | » |
| | **Perpignan** | | | | | | **Montpellier** | | | | | |
| Dimanche... | 12. | 3. | » | » | | » | 13.0 | —3.0 | 9.9 | 5 9 | | 11.2 |
| Lundi ..... | 13. | 6. | » | » | | » | 15 4 | —2.3 | 9.6 | 7.0 | | 0.0 |
| Mardi..... | 8. | —1. | » | » | | » | 13.4 | — 3 7 | 9.7 | 7.3 | | 2.7 |
| Mercredi .. | 10. | —3. | » | » | | » | 15.4 | —0.8 | 15.4 | 3.8 | | 0 1 |
| Jeudi..... | 12. | 6. | » | » | | » | 14 0 | 4.0 | 12.4 | 4.5 | | 0 0 |
| Vendredi... | 12. | 4. | » | » | | » | 15.9 | 1.2 | 14.2 | 8.2 | | 0.6 |
| Samedi..... | 16. | 6. | » | » | | » | 15.5 | 6.0 | 12.8 | 10.1 | trac. | 0.1 |
| Total.... | | | | | 47.0 | » | | | | | 12.6 | 14.8 |

**Observations.— Hiver.**

## ENGRAIS PLASMIN

Fluoré Complet

(Formule G. GIMEL, Ingénieur agricole)

Fumure supérieure
pour CULTURE INTENSIVE
et VIGNES

RÉSULTATS MERVEILLEUX
SUR TOUTES CULTURES

**Gros rendements**

*Demander renseignements*
*gratuits, analyse et prix*

à l'INSTITUT JACQUEMIN
Malzéville (M.-et-M.)

## LA SANTÉ DES VINS

par le CONSERVATEUR JACQUEMIN
« Citro-Tannin-Sulfureux »
Tannin à l'alcool. 2 °/₀ acide citrique,
8 à 9 °/₀ anhydride sulfureux, en vol.

Préservateur de toutes Maladies
-: et des Refermentations :-

Rend les vins brillants

## CLARIFIANTS
et
## Produits Œnologiques

**Dérougissez**
**Désinfectez et Affranchissez**
***vos FUTAILLES***
de tous mauvais goûts et germes
par le FLUOTONE
de l'Institut JACQUEMIN
Malzéville-Nancy (M.-et-M.)

SULFATE DE CUIVRE
BOUILLIE
Poudre au Carbonate de Cuivre

## Cie BORDELAISE

INSECTICIDES AGRICOLES MODERNES

# BORTOX

**LES PREMIERS** des INSECTICIDES FLUO-ROTÉNONÉS utilisés en France
**LES PLUS EFFICACES** car constamment contrôlés sur les insectes eux-mêmes
**12 FORMULES** différentes, étudiées spécialement pour chaque parasite :
(Doryphore, Eudémis, Cochylis, Courtilières, Pucerons, Chenilles, Vers des fruits, etc.)
**Tous traitements possibles,** tant en POUDRAGES qu'en PULVÉRISATIONS LIQUIDES et **JUSQU'A MATURITÉ**, car SANS DANGER pour les hommes, les animaux domestiques et le gibier

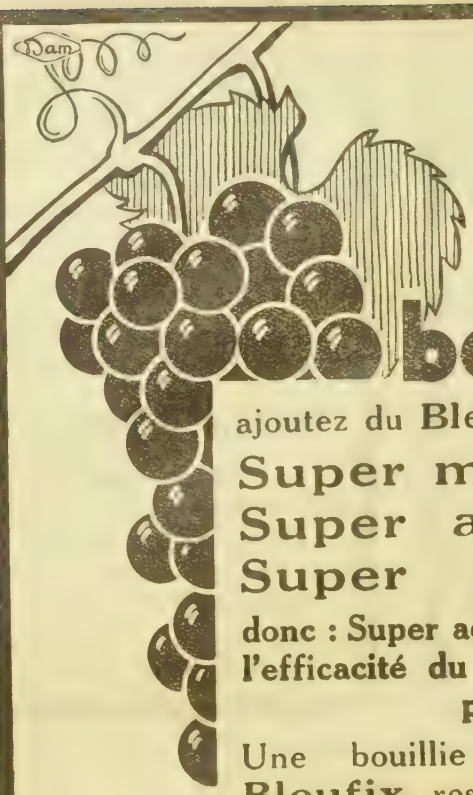
Cie BORDELAISE des Produits Chimiques, cap. 35 millions - Agence du Sud-Est. 4, rue Viala, AVIGNON

## BERTON & SICARD - AVIGNON

*Succursales* : APT - CARPENTRAS - CAVAILLON - PONT-St-ESPRIT

Piquets L, T et Fils galvanisés à vigne

—«««— Notice sur demande —»»»—



# à toutes vos bouillies

ajoutez du **Bleufix** qui les rend

**Super mouillantes**
**Super adhérentes**
**Super colorantes**

**donc : Super actives "il maintient l'efficacité du cuivre en cas de pluie".**

Une bouillie additionnée de **Bleufix** reste en suspension.

# BLEUFIX

LA LITTORALE
BÉZIERS

Le Bleufix
est une spécialité de
LA LITTORALE
DE BÉZIERS

# LA LITTORALE

PÉPINIÈRES RÉPUTÉES (FONDÉES EN 1780)

# Charles CAILLÉ Aîné

**105, Rue du Général Buat 105**

**NANTES** (Loire-Inférieure)

**Téléphone : 121-59** — **Catalogues franco aussitôt demande**

Par leur énorme production, les **Pépinières Charles CAILLÉ aîné,** peuvent offrir à des prix imbattables : Arbres fruitiers, formés en plein rapport, Peupliers suisses, 200 variétés de fraisiers, Camélias, Rosiers, Cactées, Mimosas, Hortensias, Lilas doubles, Rhododendrons, Azalées, Kakis, Lagestremias, plantes d'appartements, tous les arbres et arbustes donnant des fleurs.

Catalogues — 10 notices supplémentaires dont une contenant la série avantageuse de nos cent colis postaux réclame, franco port et emballage, toute France continentale.

VITICULTEURS ! Exigez de votre fournisseur le

# SULFATE DE CUIVRE

Qualité — Pureté

CUPRA

Stéatites Cupriques -- Insecticides

# La GAULOISE

Société Générale de l'Industrie Cuprique

*32, Rue Thomassin — LYON — Tél. Franklin : 64-64*

*Usines :* LE PONTET (Vaucluse) ; St-FONS (Rhône)

## Raffineries de Soufre Réunies

*Siège social :* **1, Place de la Bourse. - MARSEILLE** — (R. C. 14.644)

12 Usines à MARSEILLE, FRONTIGNAN, SÈTE, NARBONNE, BORDEAUX
ALGER, BENI-MEZED, ARZEW

**Marques : A. BOUDE & Fils, L. VÉZIAN, "R.I S.", Bmy CROS**

TOUS LES SOUFRES POUR LA VITICULTURE

**garantis conformes aux exigences de la loi**

**sur la Répression des Fraudes.**

*Catalogues, notices, prospectus, échantillons*
*gratis sur demande*

LES

**Engrais Intensifs Concentrés**

**RÉCOLTOR**
**PRODUCTOR**
**FUMURDOR**

procurent un degré supérieur
et assurent
les plus fructueuses vendanges
avec le minimum de dépenses

**SABATIER-GARRETA**
**à SÈTE** (Hérault)

# LE SOUFRE CARAT LIQUIDE

200 gr. Soufre total par litre

*Anticryptogamique - Insecticide - Mouillant*

**30 ANNÉES DE SUCCÈS** — Des milliers d'attestations

**contre Oïdium, Mildiou, Acariose, Court-Noué, Insectes**

**et son dérivé arsenical liquide**

# LE CARSOL

35 gr. Arsenic et 180 gr. Soufre total par litre

**contre Cochylis, Eudémis, Pyrale.**

**S'ajoutent à toute bouillie cuprique sans aucune préparation préalable**

**Un coup de bâton pour mélanger et c'est tout — NOTICES FRANCO**

**Institut Œnologique de Champagne — Epernay** (Marne)

Succursale à SAUMUR, 24, rue St-Jean. - P. GAUGAIN, Directeur. — Agents-Dépositaires : M. FAFUR, à Cuxac-d'Aude (Aude). — M. C. TRONCHE, Agent général, à St-Denis-Martel (Lot).

et dans les principaux centres viticoles.

P. O.-MIDI

## Foire Internationale de printemps à Lyon

**du 12 au 22 mars 1938**

—o—

Vous irez certainement à la Foire Internationale de Lyon.

Notez que les chemins de Fer délivreront du 12 au 22 mars 1938 pour Lyon, au départ de : Béziers, Bourges, Montluçon, des billets d'aller et retour de toutes classes à demi-tarif, valables 4 jours, sans faculté de prolongation.

Renseignez-vous dans les gares.

## *Plus de Futaille gâtée !*

**avec un cachet " FUTINOL " en 30 minutes, sans défoncer, sans danger, sans fatigue.**

De même le sachet **Conservateur légal SUL-TAN** protègera sûrement vos VINS, CIDRES, PIQUETTES, contre : CASSES, AIGRE, TOURNE, GRAISSE, etc...

**Succès certains, attestations par milliers !**

Vous recevrez ces 2 sachets d'essai et notices si vous envoyez cette image et **4 fr. 50** en timbres-poste à :

**G. LALAURIE.** Commandeur du Mérite Agricole, Directeur des ETABLTS **FUTINOL,** A VILLENEUVE-SUR-LOT (L.-ET-G.)

Demandez-les à vos fournisseurs

En vente : Epiceries, Drogueries, Articles de Cave, Quincailleries

# Etablts MALBEC

**1, Rue Carlencas - MONTPELLIER**
**Tél. : 48-24**

Soufreuse " JULLIAN "

Pulvérisateur " le LÉGAL "

Pulvérisateur " VAL D'OC "
à pression

## MATÉRIEL DE SULFATAGE MODERNE

## Etablts DENAT & Cie

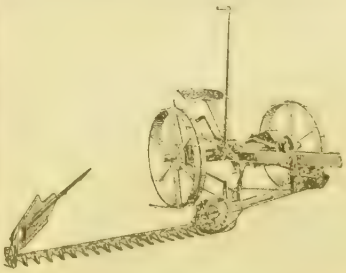
**55, Avenue Gambetta - BÉZIERS - T. 9-65**

Les Reines de Pompes à compression

**La SUPER-COURSANNAISE**
à double effet

**La SUPER-EXPRESS**
à simple effet

*Renseignement sur demandes*



## Faucheuses et Moissonneuses

**MASSEY-HARRIS**

Modèles 1938 perfectionnés à bain d'huile

*En vente chez :*

# PLAZOL & JAMME

**11, Rue Maguelone - MONTPELLIER**

# CAROUBO

Caroubes de Candie concassées
et dénoyaudées en grumeaux et en farine
renfermant de 45 à 50 o/o de sucre pur

## SOCIÉTÉ INDUSTRIELLE DU NEOGUM

**9, Rue Roux-de-Brignoles - MARSEILLE**

**USINE " MASSILIA "**

**Téléphone Dragon 69-51 - R. C. 19.744**

Maison L.-A. ANGIBAUD fondée en 1877

CIE DU GUANO DE POISSON FRANCAIS

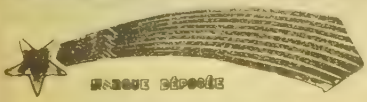
# JODET-ANGIBAUD, Père et Fils, Succrs

**Siège à LA ROCHELLE, 21/23, Avenue de Metz et 4/6, rue Jourdan**

Téléph.: 21-31 à La Rochelle ; 26 à Neufchâtel (P.-de-C.) ; 4 à Brévands, par Carentan
3 à Quéven (Morbihan) ; 7-30 à Lorient-Kéroman ; 21 à Gujan-Mestras (Gironde)
Reg. du Com. 837, La Rochelle

**VINGT USINES** modernes équipées électriquement certaines avec embranchement particulier et reliées aux Cies de chemins de fer.

**NOMBREUX CHANTIERS** sur tout le littoral français OCÉAN et MANCHE




SEULS FABRICANTS
DES

## Engrais les plus PUISSANTS

## le GUANO DE POISSON FRANÇAIS

qui s'emploie dans tous les SOLS et sur toutes CULTURES
Résultats merveilleux sur plusieurs récoltes

et le

## SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS

plus spécialement préparé pour la fumure des

VIGNES

ou il donne depuis plusieurs années des **RÉSULTATS MERVEILLEUX** tant au point de vue de la pousse que de la fructification

S'adresser pour l'Hérault, le Gard, l'Aude, à :
**Henri PUGI**, agent général, **5, Allées Paul-Riquet - BÉZIERS**
Pour les autres départements : à la Maison JODET-ANGIBAUD, à LA ROCHELLE, qui fournira les adresses des autres agences

# CARBONATE DE SOUDE

*Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY sont d'une adhérence parfaite*

# SOLVAY

# VITICULTEURS !

ADOPTEZ les créations " RICHTER "

**R. 99** LE SPLENDIDE PORTE-GREFFE!
Puissant et rustique - Résistant au calcaire
Triomphant de la sécheresse - Régulièrement fructifère

**R 110. R. 31** Sujets également remarquables.
Tous à sang de Rupestris et de Berlandieri

# PEPINIERES RICHTER

BÉZIERS - MONTPELLIER - AIX-EN-PROVENCE

ESSAYEZ les nouveaux cépages

**CARALICANTE** GROS TEINTURIER
issu du Carignan et de l'Alicante-Bouschet
puissant — fructifère — durable

Domine tous les cépages teinturiers actuels par l'intense coloration et la qualité supérieure de son vin

**ALICARIGNAN** Très productif, très rustique
couleur double de celle du Carignan

# TOUTES VARIETES DE VIGNES

## VIGNES AMERICAINES

:: Pépinières de Plants greffés — Raciné — Boutures ::

Pépinières d'Arbres fruitiers - Pêchers - Pommiers - Poiriers etc...

**MAISON GALHAUD** ST-ÉMILION (GIRONDE)

# CARBONATE DE SOUDE

*Les bouillies au Carbonate de Soude SOLVAY offrent une grande résistance aux pluies*

# SOLVAY

**Faites le TRAITEMENT D'HIVER pour assainir et préserver vos Vignes, vos Arbres, des maladies de printemps avec la**

## BOUILLIE SULFOCALCIQUE

# " THIOCAL "

Produit anticryptogamique, insectifuge, fertilisant

**Les plus hautes teneurs GARANTIES en éléments actifs**

**Des ARBRES, des FRUITS MAGNIFIQUES**

*Rendements très élevés certifiés par attestations nombreuses*

fabriqué par **BOZEL-MALETRA**

**Société Industrielle de Produits Chimiques, 38, rue de Lisbonne - PARIS (8e)**

Dépositaires dans tous centres agricoles

Demandez brochure et guide pratique à F. MIR, 11A, rue Haxo - MARSEILLE

**Les larves et l'insecte parfait du DORYPHORE**

sont détruits radicalement par contact et ingestion

par **poudrages** par la **POUDRE SAVES SPECIALE N° 4**

par **sulfatages** par la **BOUILLIE INSECTICIDE AS**

Cette dernière s'emploie à la dose de 1 kilo par 100 litres d'eau et est garantie sans arsenic

**BOUILLIE G. MARQUÈS** (7 Grands Prix — Hors Concours)

En 1895, l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, procédant à des essais comparatifs, donna le plus haut coefficient à cette Bouillie.

**Soufre Steatite permanganate 10 o o sulfate de cuivre**

**Soufre-Bouillie mouillable**

Etablissements **SAVES**, 6, Port Saint-Etienne — **TOULOUSE**

Orthographe : S·O·U·F·R·A·L·O

Appellation : **SOUFRALO** ROGER SIMONNOT

Origine : 6, quai de l'Avenir à Sète

Trois points à vérifier pour être sûr qu'il s'agit du véritable **SOUFRALO** le seul qui permette sans inconvénient de soufrer en sulfatant.

5082 PUBL ELVINGER

**LA PYRALE** est détruite par les Traitements d'Hiver

**PYRALICIDE EN POUDRE**

**INSECTICIDE TRÈS ACTIF** : 750 gr. d'anhydride arsénieux par k°

**Le plus économique** (2 kilos pour 100 litres d'eau)

TEILLARD & BEAUMADIER

DROGUERIE CENTRALE DU MIDI

6, Avenue de la République, 6 — BÉZIERS — Téléphone 5-62

AGRICULTEURS ! VITICULTEURS !

*Si vous êtes amis de Vos Intérêts.*

. . . Vous exigerez de vos fournisseurs les

CHAUX VIVES -:- FLEURS DE CHAUX

CHAUX POUR AMENDEMENTS

Marque **C. V. R.** Usine à VIVIERS (Ardèche)

à teneurs ÉLEVÉES en ÉLÉMENTS UTILES

Société des Chaux Vives de la Vallée du Rhône -- 11, Cours Lafayette -- LYON

**VIRICUIVRE**

Garanti 16 pour cent de Cuivre Métal

sous forme d'

OXYCHLORURE

Fabriqué par la Société Anonyme PROGIL

*10, Quai de Serin, LYON*

SPÉCIALITÉS

DE

Pommes de Terre de Semences

DE BRETAGNE

LE CORGUILLÉ Frères

à YFFINIAC

(C.-du-N.)

# PÉPINIÈRES GARONNAISES

**VIGNES**
**HYBRIDES**
Porte-greffes - Raisins de table

**ARBRES**
**FRUITIERS - FORESTIERS**
Spécialité de Pêchers
Plantes ornementales - Rosiers

cultivés et sélectionnés au

**DOMAINE de BAGNOLS** CASTELNAU-D'ESTRÉTEFONDS (Hte-Gne) - Tél. 1

*Cultures soumises au Contrôle phytopathologique de l'Etat*

-: **Catalogue sur demande** :-

## *Pour TRAITEMENTS D'HIVER*

des VIGNES et ARBRES FRUITIERS

*il faut employer*

le

# PERMANGANATE de POTASSE AGRICOLE

destruction radicale des vieilles écorces, mousses, etc...
jamais de brûlures,
emploi simple et facile, dépense insignifiante
action favorable sur la végétation

*Conseils et Renseignements sur demande*

Société des Usines Chimiques RHONE-POULENC
**21, Rue Jean-Goujon — PARIS (8e)**

## Fluatation des CUVES en CIMENT pour les Vendanges et les Vins

**ALCOOLS, HUILES, CIDRES, BIERES**

L'affranchissement des cuves en ciment par la fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées ; le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation.

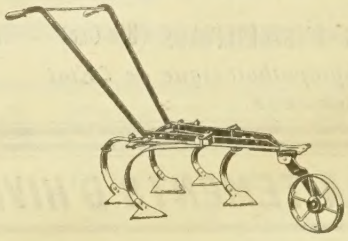
**SUPPRESSION DU VERRAGE** Nombreuses Références

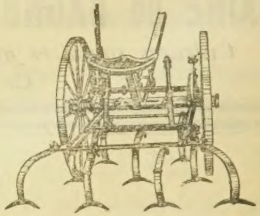
**J. TEISSET-KESSLER -- Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)**

## VITICULTEURS...

Pour produire bon marché, la culture superficielle, rapide, économique donnant des rendements supérieurs s'impose.

Mais elle ne peut être appliquée qu'avec des appareils conçus et construits pour elle.





Vous les trouverez en toute grandeur et tout modèle aux :

**Ateliers des CULTIVATEURS "JEAN"**

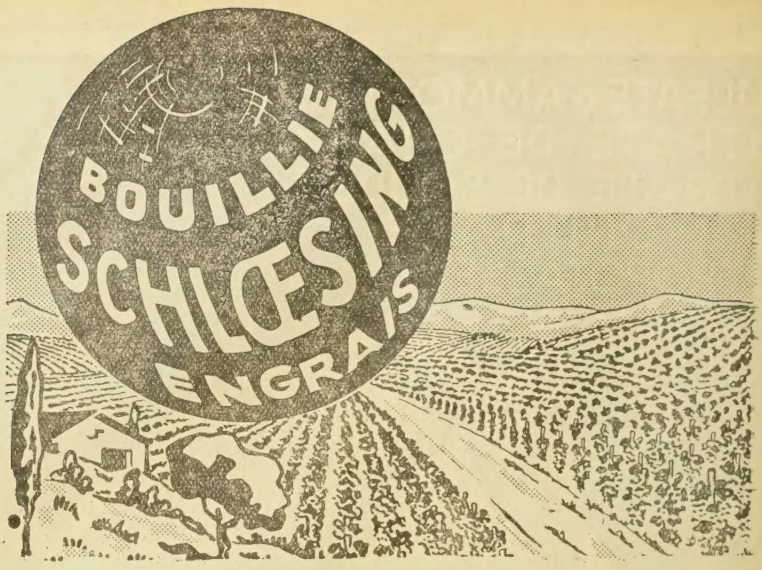
**à CARCASSONNE — 18, route de Toulouse**

*Brochures relatives à l'application de la méthode de culture "JEAN" et prospectus gratuits sur démande*

# SUPERPHOSPHATE DE CHAUX

## ENGRAIS DE BASE

**Syndicat Professionnel de l'Industrie**
DES ENGRAIS AZOTÉS
4, Rue de l'Herberie — Montpellier




**PYRALION** contre **PYRALE, ESCA,** certaines formes de **COURT-NOUE** **Cochylis, Eudémis,** etc...

**POLYSULFOR** radical contre **FUMAGINE, MONILIA** **COCHENILLES, OIDIUMS,** etc.

**VITRIOLINE** contre la **CARIE**

**-: Carboserum, Blancoserum :-**

**GLORIA SCHLŒSING** Soufre sans coulure pour le méchage parfai des vases vinaires

# ENGRAIS SCHLŒSING

---

**BOUILLIES CUPRIQUES, ARSENICALE, DORYPHORIQUE**
**SOUFRES NOIRS ORDINAIRES, CUPRIQUE, NICOTINES,**
**etc..., etc,.,**
**Fourmicide, Courtiliol, Occipuce, Tue-Herbe, etc.**

*Demandez les Notices gratuites et franco*

**USINES SCHLŒSING FRERES & Cie**
**175, RUE PARADIS · MARSEILLE**
**Usines à : MARSEILLE · SEPTEMES · ARLES · BORDEAUX · BASSENS**

*Le Gérant :* J. BAUDIN, Ing. Agric. Montpellier. — Imprimerie Charles DÉHAN.